Die Suppe

Eduard Maria
Schranka

Die Suppe.

Ein Stückchen Kulturgeschichte.

Von

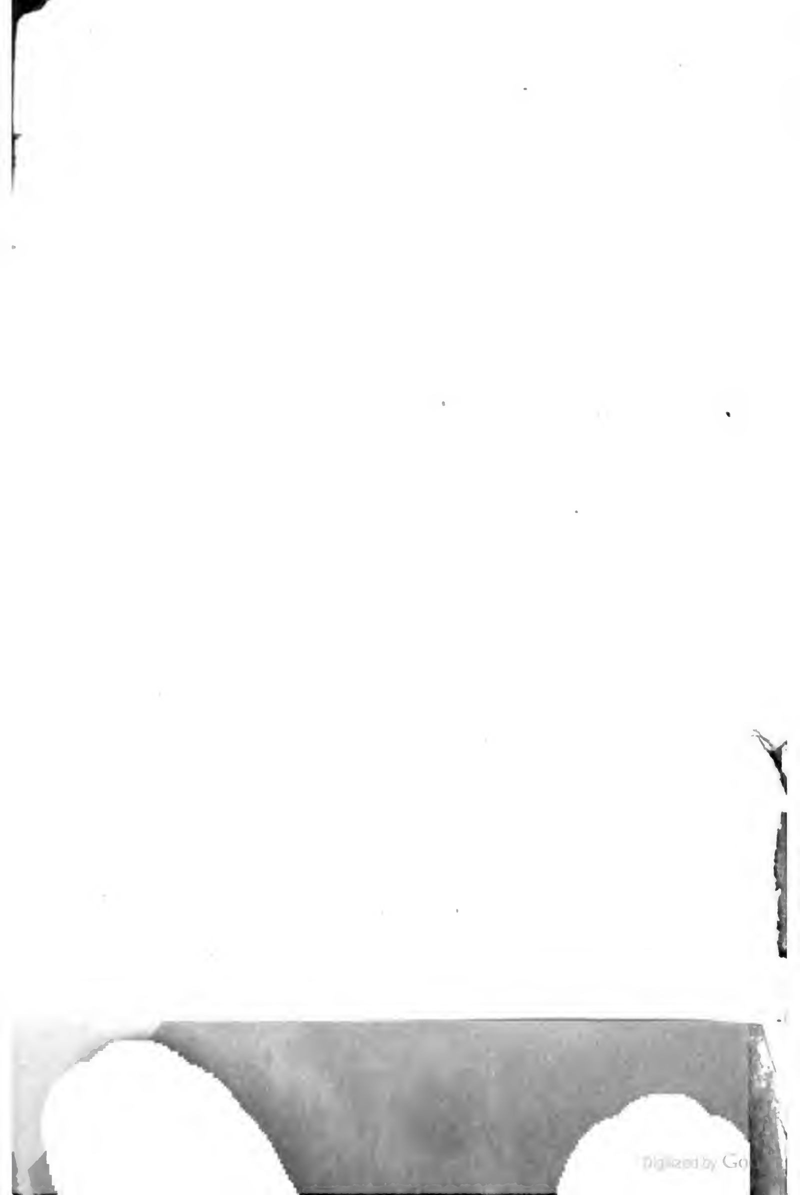
Dr. Eduard Maria Schranka,
Verfasser des Buchs vom Bier.

Motto: Dem Einen die Mühe,
Dem Andern die Brühe!

Zweite Auflage.



Berlin.
Verlag von Hans Lüstenöder.
1890.



Die Suppe.

Die Suppe.

Ein Stückchen Kulturgeschichte.

Von

Dr. Eduard Maria Schranka

Verfasser des Buchs vom Bier.

Zweite Auflage.



Berlin.
Verlag von Hans Lüstenöder.
1890.

Den Manen

Eduard Maria Oettingers,

dem gastronomischen Demokrit

und

Verfasser von Onkel Zebra

dedicirt.

Vorrede.

Als meine Suppe das erstemal vor mehreren Jahren in der Wiener Hausfrauen-Zeitung als bescheidenes Feuilleton erschien, war es nur eine kleine Portion, die ich meinen Lesern auftischen konnte. Nichtsdestoweniger erfuhr ich die Freude, daß selbe des Oefteren aufgewärmt, d. h. in diversen Blättern abgedruckt wurde. Endlich ließ ich sie, gelegentlich eines vergrößerten Neudruckes in einem Prager Kalender, in bescheidener Auflage, im Selbstverlag als Separatabdruck, in Form einer Broschüre drucken. Sie erfuhr nur wenige, aber glänzende Recensionen, ja die Gartenlaube druckte einen Theil (die russischen Suppen betreffend) daraus ab, was den Ingrimm eines Petersburger Kaufmanns dermaßen hervorrief, daß er in arroganter Ignoranz meiner Studie Unrichtigkeiten vorzuwerfen wagte, worauf ihm seitens der Garten-

laube die gebührende Antwort und Belehrung, mir aber die Genugthuung wurde, die betreffende Arbeit stamme aus der Feder eines bewährten Kulturhistorikers.

In der That ist meine Suppe nicht etwa ein Kochbuch, über welches sich eine Köchin zu urtheilen anmaßen dürfte, sondern ein Stückchen Kulturgeschichte, auf Quellenstudium beruhend, das ich heute in bedeutend verbesserter und auf das Eingehendste vergrößerter zweiter Buchauflage der Presse meines Verlegers getrost übergebe in der Hoffnung, daß es seinen Weg finden möge zu interessirten Lesern, welche auch einem scheinbar unbedeutenden Gegenstande das Recht kulturhistorischer, populär gehaltener und doch wissenschaftlicher Forschung nicht absprechen.

Prag-Smichov, Ostern 1890.

Dr. Eduard Maria Schranka.

„Dem Einen die Mühe,
Dem Andern die Brühe!"
Altdeutsches Volkswort.

Ludwig Börne nennt an einer Stelle die Mehlspeisen die „Adagios der Tischsymphonie".

Könnte man nicht mit gleichem Rechte die Suppen als das Präludium, die Ouverture dieser Tischsymphonie bezeichnen?

Gewiß. Eine Mahlzeit ohne Suppe ist ein Buch ohne Titelblatt. Suppe ist das Subjekt, Rindfleisch das Prädikat und Gemüse ist die Copula, die das Rindfleisch mit dem Braten verbindet.

Auf einem altdeutschen Speisezettel, der sich betitelte: „Was's hinte zu essen gibbt" stand: „Zuirschte werd gesuppt."

Deßwegen wurde wohl auch schon die Frage aufgeworfen: „Kann man die Suppe das Obergericht nennen?"

Und in einem Bericht über ein Diner gebrauchte Referent die Phrase: „Die Suppe ging anstandslos vorüber“, worin ebenfalls der Beginn des Eßtermins angedeutet erscheint.

Auch Sir H. Thompson meint: „Die Suppe bildet den unvermeidlichen Anfang.“

Aber wie „zwischen Lipp' und Kelchesrand“, sagt Geiler: „Zwischen Mund und Suppen, vergehen viele Sachen.“

Mit der Suppe beginnt das Mittagessen sowohl in der gewöhnlichen Hausmannskost, als auch bei den größten Tafeln, obzwar man ganz modern doch manchmal Assietten vorauszuschicken pflegt.

Ebenso pflegt man zwischen der Suppe und dem Rindfleisch einzuschieben und beispielsweise versteht man unter Ramequins ein kleines Gebäck, welches gleich nach der Suppe gereicht wird. Solche, Zwischengerichte genannte Speisen in der Skala des Menu's führen verschiedene Namen, wie Entremets oder im Polnischen Przekazki, d. h. Hindernisse, auch 'Hors d'oeuvres.

In Spanien und Schweden herrschte zwar die Sitte, die Suppe zuletzt aufzutragen, und in

Jarkand soll die Reihenfolge der Gänge ganz umgekehrt sein, so daß man zuerst das Obst und zum Schlusse eine dicke Suppe, Suasch oder Sulasch, aus Reis und gehacktem Hammelfleisch, die mit hölzernen Löffeln gegessen wird, vorsetzt; ein rückläufiges (palindromes) Mittagessen möchte ich es nennen.

Heute verlangt es der gute Ton, die Suppe mit silbernen Löffeln zu essen. Ein Feinschmecker, dem man zumuthen wollte, eine Potage à la Julienne oder à la Camerain mit einem zinnernen oder kupfernen Löffel aufzuschöpfen, würde eine so krasse Zumuthung als die größte Ehrenkränkung ansehen. Suppenlöffel müssen von Silber, Salatlöffel von Schildkrot, Dessertlöffel von Gold sein.

Mancher leitet sogar die Abendmahlzeit mit einer Suppe ein. Ein französisches Sprichwort lautet:

> Soupe le soir, soupe le matin
> C'est l'ordinaire du bon chrétien.

Es giebt solche Suppenliebhaber, die vielleicht von dem Sprichworte ausgehen: „Wer lange Suppen ißt, der lebt lange". In Klöstern ist dies der Fall. Ein Schriftsteller des XIII. Jahr-

hunderts erzählt, daß an den Tafeln der Höchsten stets fünf bis sechs Suppen servirt wurden; hoffentlich mußte man nicht von allen nehmen.

Auch das Kapitel vom Serviren der Suppe ist interessant und nicht Jedermann versteht es so meisterhaft wie Halbmeyr in Klingers Hotel in meinem heimatlichen Weltkurort Marienbad, der an der table d'hôte mit einer Virtuosität, die ihres Gleichen sucht, die Suppenteller füllt.

In einem Artikel „Wissenschaft und Küche", nach dem Französischen des Anatole France erzählt Jean Malic, durch welch' sinnreichen Mechanismus jeder Gast gleichzeitig einen Teller Suppe servirt erhielt.

Dieser Suppenluxus kam sogar auf einem Konzile im Jahre 1304 zur Sprache und es wurde den Klosterbrüdern verboten, an Wochentagen mehr als eine Suppe zu essen.

In einigen Klöstern wurden auch gerade drei Suppen zu Ehren der hl. Dreifaltigkeit gegessen. Als sich der berühmte Du Guerclin zum Einzelkampf mit dem englischen Ritter Wilhelm von Blancbourg vorbereitete, aß er vorher drei Weinsuppen zur Ehre der göttlichen drei Personen.

Ein Gegenstück zu diesen freiwilligen Suppenessern bildet ein Suppenesser wider Willen, ein Engländer, der sich in einem Pariser Restaurant die Speisekarte reichen ließ und der französischen Sprache nicht mächtig, auf die erste Zeile wies; er erhielt eine Hühnersuppe; nun wies er auf die zweite Zeile, worauf ihm eine Kohlsuppe gebracht wurde; da verlangte er die in der dritten Zeile bezeichnete Speise, worauf ihm der bereits verwunderte Kellner eine Krebssuppe vorsetzte; er wies verzweiflungsvoll auf die vierte Zeile und erhielt einen Teller Sagosuppe. Da zeigte er ärgerlich auf die letzte Zeile der ganzen Karte und erhielt einen — Zahnstocher.

Diese Suppenironie erinnert mich an eine ähnliche, wo ein armer Mann nach dem Genusse einer Wassersuppe emsig den Zahnstocher gebrauchte und von seinem Weib gefragt, warum er dies thue, zur Antwort gab: „Ich bilde mir so ein, ich hätte Braten gegessen."

Ja, die Suppe ist einer der wichtigsten Gänge, sie macht das Essen zum Mittagessen, das Abendessen zum Souper, und wenn La Reynière's Küchenkalender betont, nur beim Gabelfrühstück



sei Suppe unzulässig, so widerspreche ich, denn ich sah schon Vormittags Bouillon schlürfen, aber noch nie eine Suppe zur Jause nehmen. Doch muß ich mich theilweise corrigiren, denn ich selbst wurde noch statt zum Nachmittagskaffee zu einer Schale Gerstel eingeladen.

Endlich ist noch die Morgensuppe zu erwähnen, meist Einbrennsuppen, welche aber heute durch den modernen Kaffee fast überall verdrängt sind.

In der komisch stylisirten Einladungskarte: „Zur ehelichen Verbindung meiner Tochter Rosa mit Herrn Theodor Grün und einer Mittagssuppe lade ich hiermit ein" ist also ein Tropus pars pro toto enthalten, geradeso, wie wenn man Jemand auf einen Löffel oder eine Schale Suppe einladet.

In Victor Scheffels „Stilles Heim" findet sich die Stelle:

> „Dem Rauchwölflein ob dem Kamin
> Sei fröhlich zugejodelt,
> Es fündet, in der Küche drin
> Die Mittagssuppe brodelt."

Diesem Tropus Suppe für das ganze Essen begegnet man daher in den meisten Mahnungen

an Mädchen, sie mögen sich des Suppenkochens befleißigen. So frägt Arthur von Loy:

„Du Huldgestalt mit Lilienhänden
Kannst Du auch festnähn einen Knopf?
Verstehst den Braten Du zu wenden,
Zu hüten auch den Suppentopf?"

Oder:

„Schon die Geliebte mußt Du fragen,
Ob sie im Kochen tüchtig sei?
Ob sie die Suppe und den Braten
Und den Fisch hat zugericht't;
Hier heißt es Praxis, heißt es Thaten,
Das spät're Brummen nützet nicht!"

In einem anderen dramatischen Gedicht zum Polterabend frägt die Göttin der Kochkunst die Braut:

„Bist Du gewiß, daß in den Flitterwochen
Dein Händchen eure Suppe nicht versalzt?"

Darum höhnt der Volksmund: „Die oder jene denkt ans Heirathen und kann noch keine Wassersuppe kochen" und darum hatte Louise Eran Recht, als sie ihre Widmung zu einem Kochbuche ins „Für's Haus" geschrieben:

„Schmeckt dem Mann die Suppe gut,
Hat er frohen, heitern Muth.



Ist Gemüse, Fisch und Braten,
Nebst dem Beisatz wohlgerathen,
Ist die Laune ganz vollkommen.

Ist die Suppe doch versalzen,
Und der Kohl nicht recht geschmalzen,
Dünkt's dem Manne doch nicht recht,
Und der Frau bekommt es schlecht.
D'rum laß Dir rathen, liebe Braut!
Lerne kochen Supp' und Kraut."

Seltsam, daß man unseren Schönen eine solche Mahnung ertheilen muß, die schönste Frau Griechenlands, Aspasia, die Freundin von Perikles und Praxiteles soll es meisterlich verstanden haben, eine herrliche Kraftbrühe aus Hühner- und Lammfleisch zu kochen.

Köstlich schildert auch Eduard Pötzl in seinen Humoresken „Rund um den Stephansthurm", eine Geschichte aus der Wienerstadt, betitelt „Ein Löffel Suppe".

Es ist darunter ein geradezu verschwenderisches Gelage zu verstehen, aber der erste Gang ist fast buchstäblich ein Löffel Suppe, eine Hühnerbouillon mit je drei grünen Erbsen darin. Die drei Erbsen sind das Vorrecht der feinen Welt. Der kleine Adel ist gleichfalls noch an die drei Erbsen ge-

halten; der höhere Adel jedoch, meint Pötzl, hat das Privilegium von zwei Erbsen. Eine einzige Erbse in der Suppe zu führen ist nur den reichsunmittelbaren Fürsten und Grafen gestattet.

Madame Carvalho sang eines Abends, wie „l'Événement“ erzählt, die Partie der Lucia auf einem Provinztheater und hatte sich bei einem in der Nähe befindlichen Traiteur ihre Lieblingssuppe bestellt. Um neun Uhr rief der Restaurateur seine Magd.

„Trage das zu Madame Mielan Carvalho, Du kennst sie doch?“ „Gewiß.“

Die Suppe war vortrefflich und zeigte so viele Augen, als Argus. Die Magd trug sie wie das heil. Sterbesacrament und kam gerade in dem Augenblicke an die Coulissen, wie Edgar zu Lucia sagt:

„Zu Dir wird all' mein Leben,
Mein Hoffnungstraum sich heben.“

Die Magd betrat entschlossen die Bühne, stellte ihre Schüssel auf die Rasenbank, gegenüber der Quelle, hob den Deckel ab, steckte den Löffel in die dampfende Brühe und sagte gelassen: „Wenn Monsieur und Madame fertig sind — da steht die Suppe.“

Auch ein Extempore!

Diese Suppe kam zwar am Abend, aber doch noch zu früh; eine andere dürfte dagegen zu spät kommen: Ein zerstreuter Professor, eben in Berechnungen über das Wiedererscheinen eines Kometen vertieft, antwortete auf die Frage seiner Wirthschafterin, „wann soll ich die Suppe anrichten?“ — „Am 27. September 1915.“

Einzelne berühmte Personen waren besonders leidenschaftliche Suppenesser, so Melanchthon, dessen Lieblingssuppe die Gerstelsuppe war; in Tübingen, wo er studirte, gab er oft für einen Teller Suppe seine Portion Fleisch hin.

Auch Friedrich II. aß zuvor sehr viel Suppe, welche aus den stärksten und hitzigsten Dingen bestand, und er fügte gewöhnlich noch einen großen Löffel voll Muskatblüthe und Ingwer hinzu.

Auch die österreichische Kaiserin Elisabeth soll eine große Suppenfreundin sein.

Daß Kaiser Wilhelm trotz seines hohen Alters noch so frisch und rüstig war, sollte er, wie einige Eingeweihte der Welt verrathen haben, bekannten Kraftsuppen verdanken, die nach mit peinlicher Gewissenhaftigkeit beobachteten diätetischen An-

ordnungen seines Leibarztes, Dr. Lauer, bereitet wurden. Sein Leibgericht waren zwei Teller Bouillon. Zu dieser Kraftsuppe wurden nur 12 Pfund Rindfleisch, 4 Tauben und 2 Hühner benützt.

Anders eine Anekdote von Leo XIII. Kleine Verdauungsstörungen brachten den Doktor zur Ueberzeugung, daß dem Papste die Fastenkost nicht bekomme. Resolut ging er zum Tische und schrieb sofort ein Recept nieder, welches er in die Hände Leo's XIII. legte. Die auf das Blatt geschriebenen Worte lauteten: „Mittags und Abends kräftige Fleischsuppe zu nehmen." Der Papst lächelte, klopfte seinem Arzte liebevoll auf die Schulter und meinte: „Die Ordination ist gut, aber die Ausführung ist schwierig, es gibt jetzt so viel Arbeit in den Küchen des Vatikans, daß die Leute kaum vor Ostersonntag das Rezept da werden fertigstellen können."

Wohl erklärt Niemeyer die Suppenesserei für eine gesundheitswidrige Täuschung des Magens, doch spricht die Erfahrung gegen diese Suppenfeinde.

Sowie bei einzelnen Individuen, kann man

aber auch im Leben der Völker suppenessende Nationen unterscheiden und solche, die wenig oder gar keine Suppen lieben. Die ersteren können wir suppende Völker nennen, mit Recht, da es ein eigenes Zeitwort für „Suppenessen" besonders in der Zusammensetzung „aussuppen" sprich- und mundartlich gibt, z. B.: „Was Du Dir eingebrockt, mußt Du auch selbst aussuppen." Auch für das Ei wird das Verbum aussuppen gebraucht. Dieses Sprichwort muß auch jener Bauer Johann Choldar gekannt haben, der zur Zeit, wo die Vögte des Bischofs von Chur die Leute plagten, als ihm ein übermüthiger Ritter in seine Suppe spuckte, selbe diesem drohend vorsetzte mit den Worten: „Da friß die Suppe, die Du Dir selbst gewürzt!"

Auch ein Adjectivum „suppig" oder „suppicht", soviel wie „flüssig wie eine Suppe" gibt es. Das Wort „Suppe" aber selbst kommt von dem italienischen Beiwort zuppo, zuppa, welches sich auf schwammige Körper bezieht, die eine beliebige Feuchtigkeit angezogen haben. Für die Italiener ist heute noch nur die Brodsuppe die eigentliche zuppa, alle anderen Suppen heißen minestra.

Dadurch hielt sich Rumohr in seinem „Geist der Kochkunst“ berechtigt, die Brodsuppe als die Ursuppe der modernen Suppen zu bezeichnen. Manche leiten supen auch von saufen her; Souper hängt aber jedenfalls mit Suppe zusammen, weil man hauptsächlich Bouillons und Brodsuppen, sogenannte soupes aß.

Daß selbst orientalischen Völkern die Suppe nicht fremd ist, beweist, daß sie in ihren Sprachen eigene Ausdrücke dafür haben, so heißt im Neupersischen die Suppe Asch, der Koch ās-paez d. i. Suppenkocher, und eine türkische mit Fleisch einfach gekochte Suppe führt den Namen Jahna. Auch Tschorba heißt eine türkische Suppe und von ihr hat der Janitscharenoberst, der die Suppen vertheilt, den Titel Tschorbadschi, der Suppenvertheiler.*) Das in den Convict der Universität El Azhar in Kairo führende Thor wird „Bab esch Schurba“, d. i. Suppenthor genannt.**) Andere

*) Man begegnet auch der Form Tschurbaki, wörtlich, der Suppengeber, worunter man die Vornehmen orientalischer Dörfer versteht.

**) Surpa, auch Sjurpa heißt eine Bouillon aus Schaffleisch mit Zimmt gewürzt, die Nahrung der Wöchnerinnen bei den Kirghisen.



Völker wieder sind keine besonderen Freunde von Suppen, z. B. die Engländer, obwohl wir auch britischen Suppen, ja sogar einer irischen, Sup o'brandy, Suppe mit Branntwein, begegnen.

Weber in seinen Gastron. Bildern sagt: „Ein Engländer würde verwundert sein, seine Mahlzeit mit einer Suppe beginnen zu müssen, und seinen Magen gewissermaßen zu foppen."

Der Engländer kocht seine Suppe im Magen und da ist er sicher, daß die Kraft nicht verfliege. Uebrigens ist die englische Suppe, im eigentlichen Sinne Beeftea genannt aus Knochen und aus jenem Fleisch hergestellt, das für Roastbeef, Beefsteak 2c. untauglich wäre.

Bei den Vorgängern der Engländer, bei den Angelsachsen, treffen wir zwei Suppen, bruce aus Schweinskopf und drore, eine Fleischbrühe mit Mandeln und eingekochten, kleinen Vögeln.

In manchen Gegenden Indiens, z. B. im Penschaver, ißt man Suppen nur äußerst selten und dann bei Gelegenheit großer Diners oder in Krankheitsfällen.

Die Spanier haben Suppen, besonders, wie die Italiener und überhaupt romanische Völker,

Reissuppen, so auf den Balearen die safrangefärbte Reissopa, ja ein spanisches Sprichwort sagt für unser „Vom Regen bis auf die Haut durchnäßt sein“ — „in eine Suppe verwandelt“ — „hechos una sopa“.

Reissuppen, diese werden unter die kräftigeren gezählt, sind auch das italienische Risotto, das sogenannte Risibisi und auch beim Kirmesschmaus im Voigtland spielt gerade eine Reissuppe ihre wichtige Rolle.

Nach einem Artikel, „Neapolitanische Küche“, aus dem Italienischen der Mathilde Serrao von M. Garibaldi Gatti führt eine besonders stark mit Grünzeug hergerichtete grüne Reissuppe den Namen „minestra maretata“ die „verheirathete Suppe“. Die Italiener, welche ihre sämmtlichen Suppen so scharf pfeffern und welche sogar Viperbrühen aufzuweisen haben, verlangen von der Suppe siebenerlei Dinge:

Sette cose fa la zuppa:
„Cara fame e sete attuta,
Empie il ventre e netta il dente;
Fa dormire, fa sinaltire
E fa la guancia arrossire.“

verdeutscht:

„Sieben Geschäfte hat die Suppe erfüllt:
Den Hunger nimmt sie, den Durst sie stillt,
Füllt den Magen und reinigt den Zahn
Macht schlafen und daß man verdauen kann
Und färbt mit Gesundheit die Wangen an.“

Und doch ist wieder im spanischen Amerika und in Mexiko die Suppe eine fast unbekannte Sache.

Wohl gibt es aber auch bei anderen amerikanischen Völkerschaften Suppen, freilich anderer Art als die unseren, so aus Pisangfrüchten und Yamswurzeln u. dergl., die zerquetscht und zerschnitten werden. Sie lehnen sich an die verschiedenen Obstsuppen norddeutscher Küche an, die da Apfelsuppen, Kirschsuppen, Aprikosensuppen kennt. Ja sogar ein Recept zu einer Kastanien- und selbst Chokoladensuppe las ich unlängst in einer Hausfrauenzeitung.

Cameron berichtet, daß in Centralafrika getrocknete Ameisen ein sehr gesuchter Handelsartikel seien, die man wegen Mangels an animalischer Nahrung in der Mehlsuppe ißt. Ameisensuppe und Mückenkuchen! Guten Appetit — chacun à son goût — essen doch die Hottentotten Heu-

schrecken in der Suppe gekocht und warum nicht, wenn Europäer Maikäfersuppen essen? Hier wäre auch das Mulligatavay oder die Currasuppe beim Galadiner in Honolulu zu verzeichnen.

Das unmittelbare vis-à-vis der Briten (welche Nation wir für keine besonderen Suppenfreunde erklärten), die Franzosen, lieben wieder die Suppen so sehr, daß „Jean Potage", unser „Johann-Süppchen"*) geradezu der nationale Spitzname der Franzosen geworden, der dem englischen John Bull, holländischen Pickelhäring, deutschen Hanswurst u. dergl. (immer die Nation nach ihrer Hauptlieblingsspeise benannt) entspricht.

Eufemia v. Kadriaffsky in ihrer historischen Küche widmet der französischen potage verhältnißmäßig mehr Zeilen als irgend einer andern Suppe. So behauptet sie, daß bereits die Gallier, als Vorgänger der Franzosen, eine Brühe gekannt haben dürften.

In der Liste des Ménagier findet sich die gramose und die soupe dépourvue d. h. entblößte

*) Wir begegnen auch Hans Supp und in dem Leipziger Schampetaesche erkennen wir das französische Jean Potage wieder.

Suppe, die man in aller Eile aus Allerlei für die vorüberziehenden Gäste in den Tavernen braute.

In Frankreich herrscht gerade bei der Suppe die größte Unterhaltung; man sagt, die Suppe facht die Unterhaltung an.

Hippel meint: „Bei der Suppe soll nicht gesprochen werden, und Suppe geschickt zu essen ist schwer.“ Und in einem Komplimentierbüchlein des 15. Jahrhunderts in einer Handschrift des Klosters Bursfeld heißt es: „Die Suppe trink nicht vom Teller, sondern iß sie mit dem Löffel, und nicht laut wie ein Kalb schlürft, sondern leise wie eine Jungfrau.“ Doch hat gerade wieder die deutsche Sprache den Ausdruck Suppenplauderer für Leute erfunden, die den Mantel stets und überall nach dem Winde hängen. Folgende Betrachtungen stellte ein gastronomischer Aesthetiker an: Der gebildete Mensch hat auch für jede Schüssel ein anderes Benehmen bei Tische. Für die Suppe gehört das Stillschweigen, für die Assietten kurze Bemerkungen, abgerissene, aber leicht faßliche Gedanken, bei dem Rindfleisch Sentenzen und Aphorismen, klein geschnitten wie Petersilie; bei den jungen Zugemüsen, da darf

das Herz schon mitreden, da kann man schon artig und sogar verliebt sein; bei den Zugemüsen beginnen die Schäferspiele der Tischfreunde, z. B. bei jungen, grünen Erbsen kann man mit seiner schönen Nachbarin von dem Frühlinge, von der wiederkehrenden Natur, von dem Erwachen der Liebe und der grünen Zugemüse reden, denn grüne Erbsen sind die Hoffnungsboten der aufblühenden Empfindungen, grüne Erbsen sind die ersten Elemente der Tafelschwärmereien, enfin, grüne Erbsen bedeuten Thränen! Witzig aber muß man nie sein, bevor der Nachbar oder die Nachbarin eine halbe Flasche Champagner getrunken haben.

Auch im Essen der Suppe unterscheiden sich Engländer und Franzosen. Während es der Brite für unanständig hält, die Spitze des Löffels in den Mund zu stecken, sondern den kleinen See von der Seite ausschlürft, ist gerade dies bei den Franzosen mauvais ton, wie der Reiseschriftsteller J. G. Kohl beobachtet und beschrieben.

Das Bild, „die Suppe ein kleiner See" erinnert mich an eine Anekdote, wonach das Meer ein großer Teller Suppe ist. Ein zum erstenmal

im Meer Badender wird von einem Begleiter gewarnt, sich zu weit hinauszuwagen. „Ach was", erwiderte er, „hier am Strande ist mir das Wasser zu kalt". — „Aber glauben Sie denn, daß es wärmer ist, wenn Sie tiefer ins Meer schwimmen?" — „Natürlich! Die Suppe ist doch auch immer in der Nähe des Tellerrandes am kühlsten!"

In Pötzl's Humoreske „Der hypochonderische Gast" mißt derselbe die Suppentemperatur mit dem Thermometer.

Suppen soll man übrigens nicht zu heiß, aber auch nicht kühl, sondern warm genießen. Das heiße Suppenessen ist einer der ersten gastronomischen Fehler, den ich daher auch in einem Aufsatze „Ueber die Nachtheile des Suppenessens" an erster Stelle angegeben fand.

„Suppe bald
Sonst wird sie kalt."

lautet dagegen eine Mahnung.

Auch fand ich einen Küchenaphorismus, der da lautete: „Bei offiziellen Gastmahlen giebt es meist kalte Suppe, warmen Champagner, und was dazwischen liegt, ist meist lauwarm."

Doch ist gerade das Suppenessen besonders gesund und eine schöne Apologie der Suppen findet sich in Hufelands „Kunst, das menschliche Leben zu verlängern“.

Vom Fleisch ist's nicht weit bis zur Suppe, heißt es in den Hygienischen Episteln. Niemeyer erklärt die Suppenesserei vom Standpunkte des Ernährungsbedürfnisses aus für eine gesundheitswidrige Täuschung des Magens. Den Genuß gewisser Suppen (z. B. der Roggenmehlsuppe, besser noch der Pumpernickelsuppe) als einzige Mahlzeit des Morgens oder des Abends, also zu einer Stunde, wo's nicht auf volle Sättigung abgeseheu ist, läßt Niemeyer gelten; aber die landesübliche Gewohnheit, die Hauptmahlzeit des Tages mit einem „Löffel Suppe“ zu eröffnen, verwirft er unter Hinweis auf die Ausländer, besonders die Engländer, welche die Suppe, wenn sie ja einmal eine essen, hintendraufsetzen. „Jeder, der einigermaßen selbstständig auf sich achten gelernt hat, wird's schon erfahren haben, daß ihm unter Umständen die als erstes Gericht genossene Suppe den ganzen Appetit für die folgenden Gerichte geraubt hat. Kommt man gar, wenn man

auf Reisen ist, erhitzt an die Table d'hôte, so sollte man die Zumuthung des Kellners, nun erst noch eine heiße Brühe hinunterzulöffeln, als Attentat zurückweisen. Aber der deutsche Durchschnittsmensch läßt sich's nun einmal nicht nehmen, es auch in der Fremde so zu halten, wie er's daheim gelernt hat, oder er geht von dem Grundsatze aus, daß er das, was er bezahlen muß, auch ohne Murren aufessen müsse! Die nächste Wirkung solcher Suppenlöfflerei äußert sich in Erschlaffung und Ausdehnung der Magenwand, wodurch allerdings das trügerische Gefühl der scheinbaren Sättigung hervorgerufen, nachher aber die Kraft der Bewegung zur Verarbeitung der festen Speisen geschwächt wird."

„Aber die Fleischbrühe (zu deutsch: Bouillon!) ist doch so nahrhaft; die Doktoren verordnen sie ja Kranken und Reconvalescenten als besonders stärkend," höre ich einwenden; „die muß der Niemeyer doch gelten lassen!" — So mögen Sie also wissen, Verehrteste, daß Niemeyer die Fleischbrühe mir nichts, dir nichts als heißes, durstmachendes Salzwasser abthut. „Aber," läßt sich die tapfere Anwaltin der Fleischbrühe weiter ver-

nehmen, „der Niemeyer, der muß doch auch nicht gerade alles allein verstehen."

Hören wir, was M. U. Dr. Gustav Custer in seinem Werkchen „101 Winke und Wünsche für die Gesundheit" sagt. Unter Nummer 64 heißt es daselbst:

„Die Fleischbrühe (Bouillon) allein ist, besondere Zubereitungen ausgenommen, lange nicht so nahrhaft, wie man im Volk im Allgemeinen und wie manche Köchin meint. Sie enthält wenig blutersetzende Stoffe, ist zwar reich an Salzen, häufig auch an Fettaugen, jedoch arm an Eiweißsubstanzen, welche für die Ernährung des Blutes und der Organe am Wichtigsten sind.

Aber eine kräftige Fleischbrühe erregt durch ganz besondere Auszüge aus dem Fleisch die Geschmacks- und Magennerven, wie die Peitsche das Pferd, vermehrt Eßlust, Magensaft und Verdauungskraft — belebt Hirn und Nerven. In je feinere Stücke Du das Fleisch zerschneidest und je langsamer Du es mit warmen Wasser ausziehst, um so kräftiger, auch nährender wird die Fleischbrühe, aber auch um so stoffarmer und gehaltloser das Fleisch."

Noch eine Stimme gegen die Suppen erhebt ein Dritter in einem Artikel: „Die Nachtheile des Suppenessens“ und beginnt mit den Worten: „Die rührende Geschichte im Struwelpeter vom Suppenkaspar, der, weil er hartnäckig seine Suppe verschmähte, elend zu Grunde ging, durfte nur auf diese Weise enden, wenn der Dichter Gnade vor den Augen der Lenkerinnen des Hauswesens zu finden wünschte. Einer Hausfrau gegenüber Kaspar's Suppenfeindschaft nicht ein böses Ende nehmen zu lassen, würde als Ketzerei ausgelegt worden sein und hätte den Struwelpeter als unmoralisch und das kindliche Gemüt im Keime vergiftend aus jeder Kinderstube verbannt. Wir aber, die wir nicht für die Kinderstube schreiben, dürfen es uns gestatten, offen zu bekennen, daß wir von Suppen für gesunde Mägen und für Kinder, die gezahnt haben, oder für Erwachsene, die eigene oder künstliche Zähne besitzen, nichts halten, daß wir sogar der Ansicht sind, sie übten, zur unrechten Zeit und in unrechter Weise genossen, eine durchaus unerwünschte Wirkung aus.“

Auch dem heißen Suppenessen wurde bereits eine Anekdote, richtiger ein Kalauer, abgerungen.

„Sind Sie musikalisch, mein Fräulein?“ fragte bei Tische ein überlästiger junger Mann seine Nachbarin, die eben eine sehr heiße Suppe aß. — „Ja, mein Herr,“ erwiderte die Gefragte, „ich blase, wie Sie sehen, die Suppe.“

Die Indianer sagen von einer heißen Suppe, sie habe viel Sommer.

„Sie ist so heiß, wie die Suppe der Bergheimer Table d'hôte“ sagt man sprichwörtlich in Köln, was aus jener glücklichen Zeit datirt, in der noch eine Personenpost zwischen Köln und Jülich fuhr, die in Bergheim anhielt, wo die Passagiere eine heiße Suppe erhielten.

Auch die Russen sind Suppenfreunde und wir werden auch da Nationalsuppen begegnen. Schon aus dem bisher Erwähnten ist ersichtlich, welch' reiches Gebiet der Betrachtung eine Studie über die Suppe bietet und daß eine solche nicht nur vom culinarischen und gastronomischen Standpunkte, sondern auch sonst, besonders als kulturhistorisches Thema sich recht interessant gestalten kann.

Vor Allem ist die Suppe, unsere deutsche Brühe, eine flüssige Speise, der Gegensatz von festen Speisen; eine Speise, doch aber wieder



kein Getränk, da sie ja mit dem größeren Löffel gegessen und nicht getrunken wird. Sie ist flüssig, wird bald mehr, bald minder sauce-(tunke-)artig: so war z. B. die Jus genannte römische Suppe mehr eine saucenartige Brühe zum Fleisch und geht bisweilen in einem förmlichen Brei, Mus u. dgl. auf; da ist die Grenze nahe, wo sie aufhört, Suppe zu sein.

Andererseits entspricht wieder eine ganz reine, klare Suppe auch nicht dem eigentlichen Begriff der Suppe, und unter „Bouillon“, „Consommé“ u. dgl. versteht man heute mehr eine starke Suppe gegenüber einer schwächeren, als eine klare, und zum Mindesten kommt ein Ei und geschnittene Semmel hinein.

So bilden Sauce, Mus, Brei, Purée, Gallerte u. dgl. den Uebergang von der Suppe zur festen Speise, und die Ambrosia war jedenfalls so eine Art von Gallerte, leicht mit der Zunge zerdrückbar.

Bei dieser gelegenheitlichen Erwähnung der mythologischen Ambrosia sei gleich der Suppe in der Sage gedacht.

So zeigt beispielsweise der Himmelstein im

Fichtelgebirge Mulden, worin der Sage nach sich die Riesen ihre Suppen kochten.

Als Tannhäuser ohne Absolution des Papstes wieder in den Venusberg zurückkehrte, kochte ihm Frau Venus in aller Eile vor Allem eine Suppe.

Im Märchen der „Flötenspieler im verwunschenen Schloß“ kocht sich dieser eine Linsensuppe, bis die Geister durch den Kamin herabpoltern.

Nach Dr. Virgil Grohmann's „Aberglauben und Gebräuche aus Böhmen und Mähren“ herrscht im Riesengebirge die Gepflogenheit, bei großem Sturmwind Mehl, Salz und Butter für die Melusine hinauszustreuen, wobei der Spruch gesagt wird:

„Wind, da hoste of a Seppla,
Gih hem un koch dirs ei am Teppla.“

Im Suppenstrome des Schlaraffenlandes schwimmen gleich die Löffel zu derselben.

In einem nordischen Schiffsmärchen von J. C. Poestion geräth ein holländisches Schiff in des Kochs Riesensuppenkessel auf dem Riesenschiff Behann, wo es drei Wochen lang ein Spiel der Wellen war.

Aehnlich riesenhaft muß jene Suppenschüssel zu Brodignak gewesen sein, in welche Gulliver hineinfiel.

In Flögl-Ebeling's Geschichte des Grotesk-Komischen enthält Tafel 40 das bezügliche Bild.

Die Suppe dürfte wohl mit der Entdeckung und dem Gebrauch des Feuers in gleich hohem Alter stehen und es hat gewiß Suppen gegeben, die wir als prähistorische bezeichnen können.

Die erste historisch berühmte Suppe ist wohl die schwarze Suppe der Spartaner, sie ist zu bekannt, als daß wir uns länger bei ihr aufhalten, der Name genügt und auf unserem Menu steht noch eine stattliche Reihe von Suppen, die wir alle kosten müssen.

Grillparzer hat selbe in einem Epigramm „das Kraftdrama" tropisch angewendet:

„Unsere Dichter hassen das Gemüthlich-Schwache,
Das „Starke-Große" nur heißt ihre Puppe,
Sie wollen die Deutschen zu Spartanern machen,
Und kochen daher beständig „schwarze Suppe."*)

---

*) In einer andern Variante fand ich dieß Grillparzer'sche Epigramm, betitelt:

Gervinus.

Die Deutschen Stämme, die gemüthlich schwachen,
Gilt's social-ästhetisch zu entpuppen.
Du willst sie, scheint es, zu Spartanern machen,
Und sorgst vorläufig drum für schwarze Suppen.

Ob aber die schwarze Suppe eine Trauersuppe gewesen, bezweifle ich. Es giebt aber Trauer- und Leichensuppen und eine solche prangt an der Spitze

Einer melancholischen Tafelkarte.

Trauersuppe.
Schwarze Fische mit schwermüthiger Sauce.
Rindfleisch in Flor.
Ragout mit Grillen.
Thränenbraten.
Schwarzwurzel-Salat.
Chocoladentorte mit bitterem Ueberguß.
Schwarze Kaffeesülze mit Lamento aus schwarzem Holunder.
Gefrornes aus weinerlichen Citronen.

In einer gewissen Analogie zur schwarzen Suppe der Spartaner stehen unsere beliebten Wurstsuppen oder Metzelsuppen; ich muß hier an Uhlands Metzelsuppenlied erinnern, welches wenigstens theilweise Byrons Stelle:

„Ein Supp' als Brüh'
Ein Ding, das selten vorkommt in der Poesie"

entkräftet; ironisch sprichwörtlich angewendet: „so klar wie Wurstbrüh"; dann die diversen Blutsuppen, besonders der Lappen, die Malejupsa,

eine aus Rennthierblut und Mehl zubereitete Suppe für den Winter, denn im Sommer bereiten die Lappen gewöhnlich eine andere Suppe aus Sauerampfer und anderen Kräutern mit Rennthiermilch.

Dies führt uns wieder zu den diversen Milch- und Schmettensuppen, auch weiße Suppen genannt, den Sauren-Rahmsuppen u. dgl. Heute pflegt man unter den in den Hôtels den braunen Suppen gegenübergestellten weißen Suppen nicht Michsuppen zu verstehen.

Eine besondere Milchsuppe heißt z. B. auch Zigersuppe. Wenn nämlich die Milch zersetzt wird, so heißt man das milchichte Käsewasser, das sich aus der geronnenen Milch scheidet, Sirbe (Molke); der feste, gallertartige Stoff, der sich beim Kochen der Molke abscheidet, wird aber Ziger oder Zieger genannt und aus diesem in einigen Gegenden die darnach benannte Zigersuppe bereitet.

Am Abend des 10. November wird von den Maifeldern (an der Eifel) zu Ehren des heil. Martin ein großes Abendmahl gehalten, bei welchem die kalte Milch- und sogenannte Werksuppe

nicht fehlen darf. Für eine aus Wasser, Milch und Mehl zusammengestoppelte Suppe fand ich auch die Benennung „geflickte Suppe".

Von den böhmischen Milchsuppen ist vornehmlich die vom Sauerampfer grüngefärbte Heřmelich genannte saure Milchsuppe an der bayrischen Grenze beliebt, hervorzuheben.*)

Auch die schwedische Race in den Lappmarken, die bereits stark lapponisirt ist, kocht eine Blodsoppa (Blutsuppe). Unsere Blutsuppen hängen meist mit den Wurst- und Schweinsuppen zusammen; eine speziell böhmische Wurstsuppe ist die trdlovka. In Steiermark, das die verschiedensten Suppen kocht, ist eine Klachelsuppe aus zerhackten Schweinsfüßen beliebt, wegen ihres säuerlichen Geschmackes auch „Katzeng'schroa" (Katzenjammer) genannt. Eine andere beliebte steirische Suppe aus zerhackten Fleischstücken heißt auch „Verhakatsuppe".

Nun wollen wir es versuchen, noch einige andere Kategorien von Suppen zusammenzustellen.

---

*) Ferner die nach dem Vornamen Anna benamsete Milchsuppe Anĕka und eine in Mähren übliche Suppe aus saurer Milch mit Brod, lundák genannt.



Bouillon oder Consommé ist der technische Ausdruck der Kraftsuppen im Gegensatz zu den gewöhnlichen Fleischbrühen oder Suppen κατ' ἐξοχην, worunter die Rindsuppen die ersten sind.

Unsere Köchinnen unterscheiden genau das Fleisch in Suppenfleisch und Tafelfleisch. In Frankreich unterscheidet man Bouillon gras und Bouillon maigre, letztere eine für Fasttage aus Suppenkräutern gekochte, also eigentlich eine Kräutersuppe. Das Meisterwerk französischer Kochkunst ist aber Bouillon de prime entsprechend dem Fleshla, dem englischen Muster der Brühen.*)

Wer kein Suppenfleisch kocht, muß die Kraft durch Knochenzugaben oder Liebigs Fleischextrakt ersetzen. Auch ist es gut, durch eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron dem Weichwerden des Fleisches nachzuhelfen.

Um besonders kräftige Suppen zu kochen, dienen die bekannten Papinischen Suppentöpfe. Das ausgekochte Suppenfleisch wird wohl noch verschieden zu verwenden sein, giebt aber nie mehr Tafelfleisch.

---

*) Hier ist auch die Frühlingskraftsuppe consomé printanier zu nennen.

Hippel hat Recht: Wer Fleisch und die davon erpreßte Suppe ißt, der ißt den Kern und nachher die Schale, genießt den Saft und hinterher die Hülse.*)

Auch das Zomos oder Zomidium der Griechen war eine kräftige Suppe und Zomidin nannte man ehemals in der animalischen Chemie den Kraftbestandtheil des Fleisches. Neben dem bereits genannten sauceartigen Jus der Römer ist noch die eigentliche Suppe in unserem Sinne die Lagana zu nennen. Auf dem Lateinisch gehaltenen Menu eines antiken Frühstücks, das vor einigen Jahren der artistische Club in Rom in den Caracalla-Thermen für die ausstellenden Künstler arrangirte, stand nach den Gustatis, d. i. Assietten, Lagana die Suppe.

Besondere Suppen aus besonderen Fleisch-

---

*) Dann hätte also Jener nicht Recht, der da sagte: „Es geht nichts über eine gute Suppe, — wenn ein gehöriges Stück Fleisch darin ist."

Ein tschechisches Diktum lautet:

„Suppe — Grund
Fleisch — Spund."

arten ist die englische Oxtailsoup oder Ochsenschwanzsuppe, von der ein Verslein sagt:

„Der Rathenower Speisezettel
Geht nicht ins Ausland auf den Bettel,
Wir sind hier Deutsche voll und ganz,
Drum heißt die Suppe vom Ochsenschwanz“

cock-a-leeky, eine englische Art Bouillon aus einem alten Hahn und die schottische Hammelbouillon oder Hotch-Potch genannt.

Eine gewöhnliche englische Fleischsuppe ist die Brose, sowie Potage, die gewöhnliche französische Brühe und Batatulla, die spanische, stark mit Wurzeln gekochte, oder die gewöhnliche ungarische Suppe levesek.

Feinere und theuere Fleischsuppen sind die Krebssuppe, die ein Surrogat in der Maikäfersuppe finden soll, die Schildkröten- oder Turtlesoup und die Froschsuppe.

Was man so häufig „Mockturtle“ nennen hört, ist ebenfalls nur ein Surrogat, eine falsche, imitirte Schildkrötensuppe.

Von der echten Schildkrötensuppe, aus der sogenannten Suppenschildkröte bereitet, kostet im Café Anglais zu Paris die Portion 10 Francs.

Krebssuppe nennt man auch im ironischen Sinne das am Schluß der Leipziger Messe von den Buchhändlern veranstaltete Gastmahl, mit Bezug auf die nichtverkauften rückkommenden Bücher (Krebse).

Die Krebssuppe, welche nebenbei bemerkt eine Fastensuppe ist, führt auch den Namen potage bisques.

Ferner sind die Geflügelsuppen, besonders die Hühnersuppen zu nennen.

Ein altdeutsches Sprichwort sagt: „Alte Hennen geben fette Suppen", weßhalb ein alter Witzkopf die Anwesenheit vieler alter Damen in einer Gesellschaft mit den Worten schilderte, es seien lauter Suppenhühner da.

Hier vermag ich wieder eine Anekdote aus der Landpraxis eines Arztes einzuflechten.

Der Doktor frägt die Bauersfrau: „Was habt Ihr Eurem Mann zu essen gegeben?"

Bäuerin: „Nichts als Hühnersuppe, die der Herr Doctor verordnet haben."

Doctor: „Ja, wie habt Ihr denn die Hühnersuppe gemacht?"

Bäuerin: „Zwei Hände voll Heublumen, a bisl Haber und dann an Löffel Mehl hab' ich auch noch dazu gethan, wie man halt für die jungen Henneln a Hühnersuppen macht; — g'schmeckt hat's ihm freilich net, aber 's sollt ja Hühnersuppen sein."

Auch mit einer märchenhaften Hühnersuppe vermag ich hier aufzuwarten. In Newada will man einer amerikanischen Zeitung zufolge eine heiße Quelle entdeckt haben, deren Wasser gehörig gewürzt die größtmögliche Aehnlichkeit mit Hühnersuppe hat; 3 Pfund Rindfleisch in diesem Wasser gekocht, ergeben eine Quantität Brühe gleich der von 12 Pfund in gewöhnlichem Wasser. Der Eigenthümer soll dort Badehäuser errichten. Die Kaiserin Poppaea Sabina badete in Eselsmilch, Jerôme, König von Westphalen, in Rothwein, aber der Luxus eines Bades in Hühnersuppe wäre doch das Neueste.

Unter den Geflügelsuppen ist die Vogelnestersuppe in China der seltenen Turtlesoup an die Seite zu stellen.

Man glaubte einmal, aber irrthümlicherweise, daß die Knochen der kraftgebende Bestandtheil

der Fleischsuppen sind; so erklärte sich der Glaube von der Stärke der bekannten Rumford'schen Suppe, die ihren Namen nach ihrem Erfinder trägt.

Ein Analogon dazu ist das eigenthümliche isländische Gericht Brienstring, eine Art Suppe aus Knochen und Knorpeln von Rindern und Schafen, sowie Gräten vom Dorsch in Molken gekocht.

Der geistreiche Börne, mit dessen Citat ich meine Studie begann, sagte einmal von dieser Rumfordsuppe: „Es wird als eine schöne Erfindung der Menschen gepriesen, daß man die Hunde um ihre Knochen betrogen, um daraus für die Armen Rumford'sche Suppe zu bereiten."

Ich erinnere an Goethe's Wort von den „breiten Bettelsuppen" und an den Wortleviathan, das Compositum:

„Ortsarmensuppenanstaltsgratisportions-
vertheilungsdeputatsvicevorsteher."

Nach Friedrich Schlögl ist übrigens der Suppenbettler der richtige Supplikant.

Suppenanstalten sind gewöhnlich identisch mit Wärmeanstalten. Ich selbst erinnere mich, in einem kalten Mai, um mich zu wärmen, indeß ich im

freien Garten saß, eine Fischsuppe gegessen zu haben. In Spanien heißen die armen Studenten Suppenstudenten, und trugen früher einen Löffel am Hut, als Zeichen ihres Anrechts auf eine Gratissuppe.

Sonst taugen übrigens die Bettler- und Almosensuppen, wie die Spital- und Klostersuppen, die übrigens meistens der Klasse der Wassersuppen angehören, nicht viel, was mich an die schwache, sogenannte „blinde Suppe“ erinnert, welche so heißt, weil sie keine Augen (Fettaugen) hat. In Ulm sagt man sprichwörtlich: „Dös is a Spitalsupp“, um etwas Unbedeutendes zu bezeichnen. Ein Sprichwort lautet auch: „Seine Suppen haben weniger Augen als ein Pasch Würfel.“ Verweilen wir nun ein wenig bei diesen blinden, mageren Suppen, von welchen einst ein Gast behauptete: „Herr Wirth, das ist aber heute einmal eine stolze Suppe.“ „Nicht wahr, die Suppe ist ausgezeichnet,“ meinte der Wirth. Abermals antwortete der Gast: „Stolz, sehr stolz: sie guckt mich mit keinem Auge an!“

Abraham a Santa Clara wünschte: „Eine rechte Jungfrau soll sein und muß sein wie eine

Spitalsuppen, die hat nit viel Augen, also soll auch sie wenig umgaffen."

Da hat Demjan's Fischbrühe in den Originalfabeln Iwan Krylow's, übersetzt von Ernst Berg, wieder viele Augen, von ihr heißt es:

„Welch' ein Süppchen! Sieh das Fett darauf,
Als schwämme Bernstein obenauf!"

Um übrigens eine solche Suppe zu entfetten, lege man ein Stück reines Löschpapier auf dieselbe. Beim Abnehmen des Papiers wird sofort jedes Fettauge verschwunden sein.

Uebrigens, „eine Suppe, auf der Fettaugen schwimmen, ist nicht immer eine kräftige Brühe," soll nach Wander der Abgeordnete Wantrup in der Sitzung des preußischen Abgeordnetenhauses am 15. Dezember 1868 in seiner Rede gesagt haben.

Als ein Bischof einen Candidaten der Theologie fragte, ob man mit Suppe taufen könne, antwortete dieser: „Hier muß man unterscheiden: die Bischofssuppe ist gut zum Genießen, — doch die der Cleriker taugt zum Begießen."

Wie schwach muß die letztere gewesen sein!

An die Bettel-, blinde und Spitalsuppe reiht sich die Sträflingssuppe, so heißt es in W. F. Weber's Gedicht „Im Hinterhalt“:

„Sie essen mit Thränen, verhöhnt vom Büttel
Die Züchtlingssuppe im Züchtlingskittel!“

Im Tschechischen heißt die Arrestantensuppe chlupata polívkk, d. i. wörtlich haarige Suppe.

Noch eine Geschichte von einer schwachen Suppe ist folgende: Ein Mollah erhielt einst eine Gazelle von einem Jäger. Er lud Letzteren ein und bewirthete ihn so gut, daß man von der Schmauserei weit und breit sprach. Am nächsten Tage kam ein Besuch: „Ich bin der Bruder des Jägers, der Euch die Gazelle schickte.“ Er wurde eingeladen und gut bewirthet. Bald kam ein Zweiter und gab an, der Vetter des Bruders des Jägers zu sein; auch dieser wurde bewirthet. Als aber am dritten Tage mehrere Fremde kamen und sich als Freunde des Vetters des Bruders besagten Jägers ausgaben, der die Gazelle geschickt, lächelte der Mollah, lud auch sie freundlich ein, gab aber die Weisung, eine sehr magere Suppe aus Wasser und wenig altem

Fett zu kochen. Die Geladenen kosteten. „Was ist das für ein Teufelsgericht?“ frugen sie entsetzt. Er aber antwortete: „Die Suppe schmeckt Euch nicht? Sie ist aber doch der Freund des Vetters des Bruders jener Suppe, die von dem Fleisch der Gazelle gemacht war.“

Als der Speisezettel des Pariser Grand-Hôtel eine Potage Sarah Bernhardt, Letzterer zu Ehren, verzeichnete, stand bald darauf, auf die bekannte Magerkeit der Künstlerin anspielend, im Figaro: „Wenn die Suppe wirklich echt ist, werden die Gäste wohl nicht sehr fett davon werden können.“ Einen Vortheil haben aber die mageren Suppen, sie machen keine Fettflecke.

Schon der im 9. Jahrhundert lebende Historiker Abu Obeidah al Mothamu aus Bagdad, bekannt durch seine Geschichte „Der Araber vor Mohammed“, machte auf magere Suppen einen Witz, denn als er einst geladen vom auftragenden Diener mit Suppe begossen wurde, und der Gastgeber den vermeintlichen Schaden an der Kleidung gut zu machen sich erbot, sagte der Gelehrte: „Setzen Sie sich auf keinerlei Art in Unkosten, denn Ihre Fleischbrühe fleckt nicht.“

Im Vergleich und Gegensatz zu solch' schwachen Suppen ist ja noch des Mönchs Kieselsuppe besser, von der folgender Schwank erzählt wird: Ein hungriger Bettelmönch traf nur die Kinder zu Hause an und kochte eine kräftige Suppe aus Wasser und einer Handvoll Kieselsteine; freilich ließ er sich dazu von den Kindern Salz, Brod, Butter, Eier und allerhand Gemüse zusammentragen. Die Kieselsuppe war ganz gut, ohne daß die Kiesel weich geworden wären.

Bei den Czechen endlich siedet die heilige Maneta Eier und giebt den Armen großmüthig die Brühe.

Auch die Gasthofsuppen sind gewöhnlich nicht die kräftigsten. Kommen mehr Gäste, wird einfach Wasser nachgegossen:

„Zwölf sind geladen,
Dreizehn sind gekommen
Gieß Wasser auf die Suppe
Und heiß' sie all' willkommen."

So beschrieb ein schlesischer Bauer die Zubereitung der Gasthofbrühe in einer Eisenbahn-Restauration folgender Weise: Es wird ein Pfund Rindfleisch an das Küchenfenster so gehängt, daß

die Sonnenstrahlen durch das Fleisch in einen großen, auf dem Herde befindlichen Kessel voll Wasser geleitet werden, aus dem man dann die Suppe schöpft.

Will man daher eine nur halbwegs kräftige Gasthaussuppe haben, dann bestelle man lieber gleich eine Bouillon, welche doch vielleicht die Stärke einer schwächeren zu Hause gekochten gewöhnlichen Rindssuppe erreicht.

Da fällt mir eine Scene ein, die sich in einem Irrenhause abspielte, in welchem sich die Narren über die schwache Suppe beklagten. Um sich zu überzeugen, inwieweit diese Anklage begründet sei, begab sich der Doctor in die Küche, wo gerade ein großer Kessel mit siedendem Wasser über dem Feuer stand. Plötzlich trat einer der Leidenden, die ihm gefolgt waren, ein großer und starker Kerl, vor und sagte: „Wissen Sie, Doctor, Sie sind so hübsch fett, Sie müßten eine ausgezeichnete Fleischsuppe abgeben. Versuchen wir es!“ Die anderen Wahnsinnigen stimmten dem Plane lebhaft bei, und man schickte sich eben an, den Arzt in den Kessel zu werfen, als er mit glücklicher Geistesgegenwart ausrief: „Halt, meine



Herren! Es ist ein ganz vorzüglicher Einfall von Ihnen, aber meine Kleider würden den ganzen Wohlgeschmack der Brühe verderben. Gestatten Sie, daß ich mich erst draußen auskleide." Die Bemerkung schien allen wohlbegründet und ungehindert konnte der Gefährdete die Küche verlassen.

Bei der Bouillon wäre schließlich auch der Bouillontafeln oder der Taschenbouillon, wie sie auch genannt wird, Erwähnung zu thun, sowie in neuerer Zeit des Liebig'schen Fleischextractes, erstere, aus nichts Anderem als Leim bestehend, als Nährmittel von einigem Werth, während letzterer als der wohlschmeckende Bestandtheil der Fleischbrühe täglich größere Bedeutung für die Küche gewinnt. Hierher gehört auch die Bouillonsuppe von Zeanin, von welchem zwei Theelöffel auf einen halben Liter kochender beliebiger Fleischbrühe genügen. Alles dies sind eigentlich nur condensirte Suppen.

Neben Liebig's Fleischextrakt sind auch Maggi's Suppenpräparate zu nennen.

„Maggisuppen munden der Zunge,
Stärken Alte und Junge.
Passen für Herr und Gesinde
Drum koch sie geschwinde."

An dritter Stelle rangirt Cibils Fleischextrakt, an vierter Scheller's Suppenkräuteressenz.

Interessant ist auch das Verhalten der Vegetarianer oder Thalysianer zu den Fleischsuppen. Wilhelm Ressel nennt sie Leichenwasser und bewirthete mich mit Hafersuppe.

Von einem Vegetarianer dürften auch folgende Verse herrühren:

„Von Suppen halt' Dich fern,
Wenn selbst Du ißt sie gern,
Nicht läßt sich Suppe kauen,
Drum auch nicht leicht verdauen.
Auch sollst Du Fleisch nicht essen,
Für immer Fleisch vergessen,
Denn Fleisch macht heißes Blut,
Und thut drum Keinem gut.
Am meisten zu verwerfen
Ist Fleisch bei schwachen Nerven,
Weil Fleisch sie schnell bewegt,
Sie reizt und leicht erregt."

Deßhalb hatte jener Hauptmann nicht Unrecht, der einem Soldaten aus Strafe Wasser und Brod diktirte, als er aber hörte, derselbe sei Vegetarianer, seinen Befehl dahin abänderte, er solle drei Tage Fleisch und Bouillon bekommen.

Eine besondere Gruppe der Fleischsuppen bilden auch die Fischsuppen.

Analog wie wir Suppen- und Tafelfleisch unterscheiden, werden zunächst für die Fischsuppen grätenreiche Fische verwendet, die sich für den Tisch nicht eignen würden.

Und sowie für eine Kraftsuppe die Fleischbrühe die Grund- oder Stammsuppe bildet, so geben auch für besondere Fischsuppen sogenannte Fisch-Coulis die Stammsuppen ab, welche dann erst zu Fischsuppen verdünnt werden.

Schon die alten Römer besaßen eine solche an ihrem Garum, aus einer Makrele bereitet. Besonders ist der Scombro, auch der Barbone dazu geeignet. Mit dem Garum steht in Analogie die Londoner Worcestershire-Sauce und die berühmte ungarische Fischsuppe, das Halászlé, besonders aus Theißfischen bereitet. Diese ungarische Fischsuppe möchte ich die Repräsentantin des Eklekticismus unter den Suppen nennen, denn bis sieben Sorten verschiedener Fische werden zum Halászlé verwendet. Für unsere Fischsuppen eignen sich am besten Karpfen und Hechte.

Auch von Fischen lassen sich, wie vom Fleische, die sogenannten durchgetriebenen Suppen machen.

Eine besondere Fischsuppe ist auch das neuenglische Chowder (sprich Tschauder), eine in ganz Neu-England übliche Fischsuppe, welche die Fischer in Neufundland erfanden und auf den Festland eingeführt haben, und Pimentade heißt eine starke mit spanischem Pfeffer gewürzte Fischsuppe in Holländisch-Guyana.

Auch die Lappländer haben eine besondere Fischsuppe, die sogenannte Linda, zu welcher mehr oder weniger Fische verwendet werden. Wenn diese verkocht sind, wird Mehl mit feingestampfter Käserinde oder Grütze und Renthiertalg hinzugefügt.

Von den russischen Fischsuppen muß ich den Rassol nennen, eine aus dem delicaten Sterlet bereitete Fischsuppe mit gesalzenen Gurken und langgeschnittenen Wurzeln, worin aus Mehl und Caviar gemachte Klöße schwimmen. Auch die Ucha ist eine russische Fischsuppe, zu welcher das Fleisch der Fische ganz fein verrieben wird.

Nach der Geschichte des Tafelluxus vom Prof. L. Friedländer erschien bei den 1791 von



Potemkin in Petersburg gegebenen Bällen stets eine Fischsuppe im Werth von 1000 Rubeln in einem 300 Pfund schweren Silbergefäß. Aber das XXXI. Kapitel des I. Bandes in „Onkel Zebra“ von E. M. Oettinger erzählt sogar von einer Sterletsuppe um 10.000 Rubel. Das kam so: Die große Katharina lud sich einst bei Potemkin plötzlich zum Abend auf eine Sterletsuppe ein. Nun war aber gerade zur Zeit kein Sterlet aufzutreiben, und nur aus besonderer Gefälligkeit überließ ein Kaufmann dem Minister einige Fische, wofür er sich ein Gemälde der Madonna von Andreas del Sarto ausbedungen, das der Fürst und Liebling Katharinas kurz zuvor um 10.000 Rubel erstanden.

Ich habe diese Geschichte auch in folgenden Versen eingekleidet gefunden:

„Fürst Potemkin mit seiner Sterletsuppe
Ragt aus der Gastronomen reicherer Gruppe
Gleich wie ein kühner Obelisk hervor.
Begrüßet mit Triumph und stolzem Jubel
Den Mann, der zehnmal tausend Rubel
Für eine Sterletsuppe sich erkor.“

Da war dann die Suppe à la Camerani, die zu Anfang dieses Jahrhunderts von dem Schau-

spieler Camerani erfunden wurde und von welcher eine Portion für zwei Personen 60 Franken kostete, wie Robert Habs, der Uebersetzer der Physiologie des Geschmacks von Brillat-Savarin, in einer Anmerkung erzählt, doch immer noch billiger. Er betrachtet sie als das Non plus ultra der Suppen und das Rezept dazu soll sich im zweiten Jahrgang von Grimod de la Regnières Almanach des Gourmands befinden. Habs scheint von der Suppe Potemkins nichts gewußt zu haben.

Die Hamburger kennen auch eine Aalsuppe.

Gelegentlich der theuren Suppen wollen wir auch ein Wort über die Suppenmassen verlieren, welche wohl schon einen Ocean füllen würden. Bei der letzten großen Abfütterung der französischen Bürgermeister in Paris sollen 2800 Liter Suppe gebraucht worden sein.

Bisher haben wir, was das Hauptingredienz anbelangt, Fleisch- und Fischsuppen (letztere als Fastensuppen, wozu auch Krebssuppen gerechnet werden dürfen), Milch- und Wassersuppen genannt. Neben diesen sind noch die Bier- und Weinsuppen, sowie die bereits erwähnten Obstsuppen zu nennen.

Schon das Mittellatein kennt die Biersuppe als „jus e cerevisia coctum“ und in dem Kräuterbuch des Jacob Theodor Tabernamontanus (Frankfurt a. M. 1625) finden sich schon unter „Alten Bierkünsten“ mancherlei Rezepte zu kräftigen Biersuppen. In früherer Zeit waren aber die Biersuppen auch gebräuchlicher als heute, ja sie ersetzten oder waren richtiger die Vorgänger des heute allgemein gebräuchlichen Kaffees.

In vielen Gegenden wird der Kaffee sogar die süße Suppe genannt, könnte man das Bier selbst nicht die bittere nennen? Friedrich der Große, ein Gegner des Kaffees, der sich immermehr einbürgerte, wünschte, man möge wieder zur ehemaligen Biersuppe zurückkehren. Hören wir seine eigenen Worte, die er unter eine von vielen Bürgern eingereichte Beschwerde über die von ihm eingesetzte hohe Kaffeesteuer schrieb, welche mit den Worten schloß: „Uebrigens sind Seine Königliche Majestät hochselbst in der Jugend mit Biersuppe erzogen worden, mithin können die Leute ebensogut mit Biersuppe erzogen werden. Das ist viel gesunder wie der Kaffee.“ Und auch heute, wo noch Biersuppen gegessen werden,

erscheinen sie nicht so sehr am Mittagstisch, sondern zumeist beim Frühstück und etwa am Abendtisch.

Die Bierkaltschalen, kalte Biersuppen wollen wir ausscheiden, so die russische Batwinja aus Kwas, denn ihnen fehlt das Charakteristikum der Suppe. Ein Analogon dazu sind der polnische Chlodnik und die russische Okroschka.

Neben den englischen, eigentlichen Biersuppen sei aber besonders des Caudle gedacht, einer in England sehr gebräuchlichen Kraftsuppe für Kranke, die man aus versüßtem Haferschleim mit Ale und Porter, aber auch mit Wein bereitet.

Auch die französische Küche kennt eigentliche Biersuppen und zwar eine Soupe à la bière und eine Suppe à la bière à la Polonaise.

Bekannt sind die diversen böhmischen Biersuppen, von denen ich besonders eine ihres originellen Namens wegen speciell nennen will.

Eine besondere Biersuppe mit Brod heißt nämlich „grammatika“ (Grammatik), weil sie für Studenten und geistig beschäftigte Leute besser ist, als für solche, die körperliche Anstrengungen haben.

Nach böhmischen Rezepten eignen sich auch besser weiße als dunkle Biere zu Biersuppen. Die deutsche Küche verwendet auch dunkle Biere, sonst würde sie nicht eine bestimmte Suppe speciell als Weißbiersuppe bezeichnen. In Webers großem Universallexikon der Kochkunst wird eine stattliche Reihe von Biersuppen aufgezählt und dennoch fehlt daselbst so manche.

Unter die besonderen Biersuppen gehört auch als Nationalsuppe das Öllebrö, eine dänische Bierbrodsuppe.

Eine Stelle aus Brants Narrenschiff gehört hierher:

„Die Biersupper ich dazu mein,
Da einer trinkt ein Tunn allein."

Von den Wassersuppen ist der Uebergang sehr nahe zu den Gemüse- und Kräutersuppen. Der französische Terminus dafür ist Julienne auch Jardinière. Wohl kömmt auch in die Fleischsuppen Gemüse, das sogenannte Suppengemüse, besonders der später zu erwähnende Schnittling und hier muß ich der Erfindung des Erfurter Kunstgärtners F. C. Heinemann gedenken, nämlich seiner Suppenkräutersäule, deren Beschreibung

und Abbildung Nr. 22. der W. Ill. Ztg. v. 1888 Seite 527 brachte. Doch in den Kräutersuppen sind eben die diversen Kräuter das Hauptelement. Auch diese werden zumeist als Fastensuppen gegessen. Eine vornehmere Kräutersuppe ist die Spargelsuppe.

Spargel- und Krebswasser sind immer ein guter Zuguß zu Suppen, meint Ida v. Gern.

Der Kräutersuppen giebt es abermals eine große Zahl von Arten, darunter wieder die Wurzelsuppen, z. B. die Kerbelsuppe, die Gemüsesuppen, die Leguminosensuppen 2c. rangiren. Auch eine besondere Frühlingskräutersuppe ist zu nennen.

Besondere Kräutersuppen sind ferner die Oukrop-(Suppe) der Czechen, eine Art Zwiebelsuppe, besonders aber die nationale, berühmte russische Kohlsuppe oder der „Schtschi", der soweit gekocht und gegessen wird, als der russische Name geht. Tagtäglich findet er sich in der Schüssel der Armen, sowie neben den feinsten Ragouts und Pasteten auf den Tafeln der Reichen. Als einem Rheinbauer ein Zwiebelkarren von der Fähre ins Wasser fiel, rief er aus: „Das ist die größte Zwiebelsuppe, die ich je gesehen habe."



Auch der Selleriesuppe sei namentlich gedacht, von welcher ein Epigramm sagt:

„Jawohl, mich ißt wohl Jeder gern,
Das will ich nicht verhehlen —
Besonders bin den alten Herrn
Ich bestens zu empfehlen."

„Weder eine politische, noch eine moralische Revolution war bis jetzt im Stande, den Schtschi von der russischen Tafel zu verdrängen," „Der Russen Muskeln, Nerven und Knochen sind eigentlich nur eine Abstraction von Schtschi, sagt J. G. Kohl in seinem Werke: „Petersburg in Bildern und Skizzen".

Die Zubereitung ist eine sehr verschiedene; es giebt zunächst so viele Arten des Schtschi, als es Kohlvarietäten giebt. Das Hauptrezept ist: Gehackter weißer Kohl, sechs bis acht Köpfe, 1/2 Pfund Mehl, Graupen, 1/4 Pfund Butter, eine Handvoll Salz und 2 Pfund Schaffleisch. Dazu ein paar Kannen Kwas, des bierähnlichen russischen Getränkes. Wird statt Butter Oel genommen, so entsteht der Posdnoi-Schtschi, der Fasten-Schtschi und dürfte da wohl das Schaffleisch ausfallen müssen.

Weitere, andere Abarten sind der Sänivoi-Schtschi, der Solonnoi-Schtschi, der grüne Schtschi 2c. Ueberhaupt pflegt man Kohl-, Gemüse- und Kräutersuppen auch grüne Suppen zu nennen.

Auch bei anderen slavischen Nationen tritt die Kohlsuppe auf, so ist z. B. der kleinrussische Borschtsch auch nichts Anderes, als nur eine Varietät vom russischen Schtschi. Kohl stellt die Proportion auf: „Unter den Suppen ist der Borschtsch dem Schtschi in demselben Grade verwandt, wie unter den Völkern die Kleinrussen den Russen." Bei den Litthauen heißt der Borschtsch — Barscht. Eine andere wichtige Verwandte des Schtschi ist die ebenfalls berühmte russische Botwinje, die Sommersuppe gegenüber dem Schtschi als Wintersuppe. Sie enthält dieselben Ingredienzien, die dieser warm hat, nur kalt. In Rußland herrscht überhaupt die Eigenthümlichkeit, daß jedem warmen Gericht oder Getränk ein kaltes Gegenstück entspricht. So ist das Gegenstück des kalten Kwas (analog unserem Bier) der heiße Sbiten. Schließlich sei bemerkt, daß die Russen so ziemlich für jede Jahreszeit eigene Suppen, überhaupt eine eigene Speisekarte haben.

Unter den Kräuter-, Wurzel- und Gemüse-suppen sind, als den Kohlsuppen zunächst verwandt, die Krautsuppen zu nennen, in deren erster Reihe die ungarische anzuführen ist; sie heißt Korhelleves, d. i. Lumpensuppe.

Gewisse Kräuter- oder grüne Suppen werden in besonderen Gegenden an bestimmten Tagen gegessen, so in Hamburg und Altona, ebenso wie in Antwerpen eine Suppe aus siebenerlei Kräutern am grünen Donnerstag, weßhalb derselbe auch Soppendonderdag heißt. Auch in Niederösterreich kocht man eine Siebenkräutersuppe.

Dann sind hierher die verschiedenen Schwamm-suppen, besonders Morchelsuppe zu rechnen; ferner die Erbsen- (auch Linsen-) Suppe und von den feineren die Karfiol- und Spargelsuppe. Die Schüler der großen Londoner Armenschule, die für Alles ihre Specialausdrücke haben, nennen die Erbsensuppe statt „peasoup“ — „mess“.

Ein dichter Nebel wird in London auch Erbsen-suppennebel genannt.

In Freiburg wurde den Männern, welche Leichenwache hielten, um Mitternacht eine Erbsen-suppe gereicht.

Ob Esau's Linsengericht nicht auch eine dicke Linsensuppe war?

Eine historische Erbsensuppe mit Schweinsohren war auch jene, welche der Mönch Küchenmeister Dietrich Kagelivid Karl IV., dem Lützelberger im Kloster vorsetzte. Da ihm der Abt eine gute Suppe zu kochen befahl, aber verbot, ein Schwein zu schlachten, so schnitt er sämmtlichen lebenden Schweinen die Ohren ab.

Endlich erinnere ich auch an eine die Erbsensuppe als Leibgericht behandelnde Humoreske von Albert Clar.

Die Graupensuppe, die französische Crême d'ôrge, welche einem eine Zeit lang modischen eigenen Getränk, dem „Gerstel“, die Entstehung gegeben, Sagosuppe, eine speciell dänische heißt Welling u. s. w. gehören auch hierher, obwohl Graupen, Reis, Sago und dergleichen einerseits, wie verschiedene aus Mehl bereitete Dinge (geriebener Teig, Klöschen, Nudeln, Zweckerln, Fleckeln u. s. w.), (die sogenannten Teigsuppen) auch in Rindfleischsuppen gegeben werden. Dieser Suppen nach dem, was hineingegeben wird, giebt es eine Legion. Die Leguminosen und Suppen-

einlagen, sowie die Suppenkräuter und Suppenkräuteressenzen vermöchten ein eigenes Kapitel zu bilden. Auch blos Brod oder Semmel wird genommen; so in norddeutschen Gegenden die Suppe mit Plokken (Brodstücken), von der das Dictum sagt, da mehrere aus einer Schüssel löffeln: „Eis einen un eis Neinen." Ist Brod ein Hauptingredienz und die Suppe eine Wassersuppe, so entsteht die eigentliche Brodsuppe, auch die Bettelmannssuppe. Eine feinere Brod- oder Semmelsuppe ist die Panadelsuppe.

Ein sparsamer preußischer König ließ aus den von der Tafel abgetragenen Brodstücken öfters für den anderen Tag Suppenklöschen machen. Als er aber einst bemerkte, wie ein zur Tafel geladener General seinen Zahnstocher an seinem Brode abstrich, flüsterte er dem Diener zu: „Morgen keine Suppenklöschen!"

Eine beliebte Suppeneinlage sind die Nudeln. Schon ein alter Petersburger Küchenzettel aus dem 12. Jahrhundert führt eine „Hanfsuppe mit Stricken" (zusammengedrehten Nudeln) an. In die Suppe gehören aber haarfeine Nudeln —

aber keine Haare. Ein Gast, der in einem unreinen Gastlocale speiste, antwortete der ihn bedienenden Kellnerin auf ihre Frage, was sie von ihm zum Namensfeste erhalte, er habe sich aus ihren Haaren, die er in der Suppe vorgefunden und gesammelt, zum Andenken eine Haarkette machen lassen und versprach ihr einen Zopf.

Und ein anderer Gast meinte: „Die Suppe schmeckt ganz gut, doch da ich Chemiker bin, so fragen Sie doch die Köchin, ob sie nicht ein Fläschchen meiner Haarkonservirungstinctur brauchen will, welche das Ausfallen der Haare verhindert?"

Hierher gehört auch die Anekdote, nach welcher ein Wirth einem Gaste, der ein schwarzes Haar in der Suppe fand, sagte: „Ich werde mir doch wegen Ihnen keine Blondine halten", und eine Köchin, welcher der Herr die Ausstellung machte, er habe wieder ein Haar in der Suppe gefunden, entschuldigte sich mit den Worten: „S' ist nur von der Gnädigen, gnä Herr!"

In einem launigen Gedichtchen, das dasselbe Thema behandelt, heißt es:

„Von den schönen, langen Haaren,
Die ich in der Suppe finde,
Möcht' ich mir ein Sträußlein binden,
Zur Erinnerung aufbewahren.
— — — — — — — — — — — —
Aus den Haaren stellt mir her
'ne Perrücke der Friseur."

Andererseits schnitt sich ein galanter Verliebter die Haare seiner Angebeteten statt Schnittling in die Suppe.

Der Suppenschnittling wurde auch vom Sprichwort aufgenommen.

„Er ist Schnittling auf allen Suppen" von einer Person, die sich überall eindrängt oder im oberösterreichischen Dialect: „A is a Schnidl 'on jede Suppe." Die Petersilie heißt geradezu Soppenkrût.

Der Aristokraten unter den Nudeln müssen wir noch gedenken, der hohlen Maccaroni. Es giebt deren in Italien mehrerlei Gattungen, so auch viereckige Tagnarini, regenwurmartige Vermicelli u. v. a. selbst ganz dünne, welche nicht hohl sind, ein Maccaroni-Teig (pasta), der ähnlich unseren Fleckeln in der Form von Sternchen, Buch-

staben, Ringen ausgepreßt wird und besonders in die weiße Suppe, die ministra bianca kommt.

Oettingers Onkel Zebra I. Bd. XXXII. Kap. handelt speziell von den Maccaronis, 'recte maccheroni' und soll wieder Dr. K. A. Mayer's Werke „Neapel und die Neapolitaner" entnommen sein.

Sowie die Engländer bei uns Puddingesser heißen, werden die Neapolitaner von den Italienern maniamaccheroni (Maccaroniesser) genannt. Die italienische Etymologie leitet die Bezeichnung maccaroni von dem griechischen μακαριος (glücklich) ab.

Siehe auch meine Etymologischen Curiositäten III. Kap. I. Bd. meines „Neuen Demokrit".

Eine andere Nudelsuppe mit besonders großen Nudeln wird Lasani genannt. Auch die Fritattersuppe gehört unter die Nudelsuppen, sowie die papēda.

Endlich ist auch die sogenannte veverka der böhmischen Küche eine Rindfleischsuppe mit Nudeln.

Dies führt uns auf die Mehl- und Einbrennsuppen. Da fällt mir ein interessantes, aber weniger appetitliches Curiosum einer Einbrennsuppe ein. Der in Preßburg in Pension lebende

Oberstlieutenant von Ze—ky erzählte, daß er bei der Belagerung von Kalafat unter Joseph II. im Lager einige Tage trotz theurem Geld keine Suppe erhalten konnte. Endlich bereitete ihm ein Unterofficier eine Einbrennsuppe, die dem halb Ausgehungerten ziemlich mundete. Auf die Frage nach der Möglichkeit, dieselbe zuzubereiten, antwortete der dienstbeflissene Soldat: „Ich hatte noch etwas Pomade und Haarpuder, um die „Einbrenn" zu machen."

Endlich last not least die Kartoffelsuppen! Im Böhmerwald führen die Erdäpfel geradezu das epitheton die suppenwürzenden Erpfel.

Richtig, des mitunter suppenbreiartigen jüdischen Scholet habe ich noch nicht gedacht.

Da manche Suppen (dicke Suppen im Gegensatz zur sogenannten leeren Suppe) ganze Fleischeinlagen enthalten, so giebt es Suppen, die man nicht nur löffelt, zu denen man auch Messer und Gabel servirt.

So haben wir jetzt eine ganze Reihe von Suppen besprochen, theils vom nationalen Eintheilungsgrunde aus, theils nach dem Hauptingredienz, aus dem sie bereitet sind.

Einige tragen sogar Personennamen. Ich nenne nur Potage à la d'Artagnan, Potage à la Vefour (nach einem berühmten Pariser Hôtel) und Potage à la Chesterfield, nach dem Schriftsteller. Antonin Carême, der Tacitus der Küche, wie ihn Ed. M. Oettinger nannte, hat die schönsten Suppen, die er erfunden, mit erlauchten Namen getauft. Ihm verdanken wir die potages Condé, Buffon, Broussais, die potages Boieldieu, Dumesnel und Lamartine und um gerecht zu sein, gab er einer seiner feinsten Suppen den Namen Victor Hugo.

Die Russen haben eine Sulakoff-Suppe.

Hierher gehören auch eine Kaisersuppe, eine Königinsuppe, Prinzensuppe, Cardinalsuppe u. a. m.

Wieder andere heißen nach der Gelegenheit, wenn sie gegessen werden, Wöchnerinnen-, Gevatter-, Leichen-, Fest- und Fastensuppen. Umgekehrt hat Hans Lengsfeld 1477 sich den Beinamen „Buttersuppe" erworben.

Nach dem nationalen Element giebt es nicht nur französische, polnische u. s. w. Suppen, sondern man spricht auch auf Menus geradezu von französischer Suppe, englischer Suppe, italienischer Suppe u. a. m.

So kennt Webers Universal-Lexikon der Kochkunst auch eine deutsche Suppe und eine Suppe à la Espagnole (eine Rebhühnersuppe mit Linsen).

Sprichwörtlich versteht man unter wälscher Suppe, auch spanischem Süpplein soviel wie Gift und unter schwäbischer Suppe jene mit viel Brühe und wenig Brocken. Man sagt auch spöttisch, „ein schwäbisches Suppenmahl“, weil oft drei Suppen nacheinander kommen; solche Suppenliebhaber sind die Schwaben.

Und wie man vom Suppenschwaben spricht, nennt man die Welschnöfener in Tyrol spottweise Schuffarührer, von der bei ihnen beliebten Maissuppe oder Schuffa.

Endlich nach einzelnen Städten, Brünner Suppe und eine Suppe à la Solferino.

Auch bestimmten Farben sind wir begegnet, so weißer Suppe bei den Milchsuppen, der schwarzen Suppe bei den Spartanern, der grünen Suppe, wie die Kräutersuppe auch genannt wird. Der gewöhnlichen Suppe als weißer gegenüber steht eine braune Suppe, durch gebräuntes Gemüse dunkler gefärbt. Besonders Safran pflegt der Suppe schöne Farbe zu geben, er war daher ein

beliebter Suppenfarbstoff. Sogar von einer „gelben Suppe“ spricht man in der Redensart „zur gelben Suppe gehen“; so lautet nämlich die alte Bezeichnung des alljährlichen Gastmahles der Dresdener und Leipziger Stadtverordneten.

Hier ist aber nur scherzweise die einzelne Suppe für das ganze Gastmahl gesetzt, sowie bei der genannten Krebsensuppe der Leipziger Meßbuchhändler. Bei der gelben Suppe muß auch die goldene Suppe genannt werden, welche der Herzog von Guiche täglich aß und sein Koch aus geröstetem Brod, weißem Wein, Zucker und Eidottern erfunden hatte. Obwohl Weinsuppe scheint sie doch mehr eine Eiersuppe par excellence gewesen zu sein; daher die Goldfarbe. Und unter rother Suppe wird schließlich oft das Blut verstanden, sprichwörtlich in einzelnen Gegenden gebraucht. Hier ist auch der passendste Ort, der politischen Teufelssuppe zu gedenken.

Grimmelshausen in seinem ewig währenden Kalender giebt dazu das Rezept: „Ich wünschte, die kaiserlichen Söldner würden in Milchsuppe verwandelt und die Schweden zu Brocken darein, und der Teufel möchte das Ganze aufessen.“

Was die statistische Ziffer der Suppen anbelangt, so ist sie Legion; man schlage nur die Kochbuchliteratur und die verschiedenen Hausfrauen-Zeitungen nach.

Max Rumpolt tritt im Jahre 1581 mit 63 Suppen auf, das Nürnberger Kochbuch von 1691 bringt bereits eine Anleitung zu 117 verschiedenen Suppen, wird aber von dem 1717 zu Augsburg erschienenen schon wieder übertroffen, das 281 Fleisch- und 136 Fastensuppen anführt — so schrieb ein Culturhistoriker — er vermochte noch zu zählen — wir vermögen es heute nicht mehr.

Am besten wäre es, die Suppenlegion in einem Suppenlexikon zu überblicken.

Ich lasse nun noch eine kleine Reihe von Suppen folgen, welche ich einer beabsichtigten Sammlung spezieller Speisekarten und Menus zu besonderen festlichen Gelegenheiten entnehme, worunter manche historische, andere auch humoristische Geltung besitzen, z. B. das Menu des Diners aus Anlaß der goldenen Hochzeit des Deutschen Kaiserpaares am 11. Juni 1879 eröffnete eine Potage printanier à la Reine und ein Consommé à la Médicis.

Das Gala-Diner im Ceremoniensaale der Hofburg zu Wien am 9. Mai 1881 begann mit einer Potage à la reine, aber beim Diner zur Doppelfeier der silbernen Hochzeit des Großherzogs und der Großherzogin von Baden und der Vermählung der Prinzessin Victoria von Baden mit dem Kronprinzen von Schweden am 20. September 1881 erschienen zuerst Consommé d'Orléans und Potage gentilhomme (Edelmannssuppe) auf der Tafel.

Eine solche kulinarisch-historische Sammlung wäre nicht uninteressant.

Aparter sind aber folgende, aus humoristisch gehaltenen Menus herausgehobene Suppen. So begann die Tafelzeitung des Festmahls beim 16. Journalistentag in Eisenach: „Kräftig anregender Leitartikel: Julliennesuppe;" ein deutscher Küchenzettel bei einem Festmahl des Vereins für Thüringische Geschichte und Alterthumskunde, auch in Eisenach: „Landgrafensuppe, schon am Hofe Hermann I. beliebt"; eine humoristische Speisekarte in Form eines Musikprogramms: „Marche aus Gottfried de Bouillon"; ein Eßturnier des Deutschen Schachbundes in Nürnberg: „Eröffnung: Zertrümmerte Variantensuppe, eingebrockt vom

5*

Problemkoch"; und ein Kegelfesteſſen eines Kegelklubs in Berlin ſchrieb auf das Me-na-nu: „Stamm I. Bullen-Fliegenwegwedelungsorgan zur Suppe verarbeitet" (jedenfalls Ochſenſchwanzſuppe gemeint). Ein artilleriſtiſches Menu gelegentlich einer Jubiläumsfeier der preußiſchen Artillerie in Berlin nannte ſich im Jargon der Kanoniere: „Knabberſcheibe" und begann: „Erſter Schuß: Lafettenſchwanzſuppe mit Sprengſtücken, und bei einem Bankett des rheiniſch-weſtphäliſchen Feuerwehrverbandes in Barmen wurde eine feurige Speiſekarte vertheilt, welche eine „Flammenſuppe mit Feuerwerkskörpern" aufwies. U. ſ. w. Geiſt mit Witz gepaart vermögen unſere Sammlung zu bereichern.

Zum Schluß nur noch zwei gut erfundene Piecen. Bei einem Menu einer wunderſchönen Rebekka Lilienthal mit einem reichen Jtzig Löwenſohn beſtand die Suppe aus „Fleiſchbrühe von den ſieben fetten Kühen des Joſef" und ein Colonial-Menu eröffnete eine „Kroko-Dillſuppe", wie der „Ulk" meldete. Freilich tritt der witzige Eſprit in allen dieſen Fällen eklatanter zu Tage, wenn man die ganzen Speiſekarten citirt.

Die Kochkunstsprache kennt bei der Suppe mehrere -iren unter ihren terminis technicis so

reduciren = verkochen bis zu gewisser Dicke.
klarificiren = klären,
legiren = eine Suppe mit Eigelb, welches mit Rahm, Milch und Wasser verrührt worden, verbinden
passiren = durchseihen.

Endlich heißt Liaison die Verbindung der Suppe mit Eigelb, also eine legirte Suppe.

Mehrmals sind wir schon im Verlaufe dieser Studie an geeigneten Orten Suppensprichwörtern, Redensarten und Wendungen, sowie Phrasen begegnet, deren Motiv die Suppe ist; es seien der Vollständigkeit halber hier noch einige zusammengetragen, um nicht die an die 200 in Wanders Sprichwörterlexikon enthaltenen Dicta hier citiren zu müssen; ich verweise auf die Quelle; hier nur die wichtigsten:

„Wer die Suppe bläst, verbrennt sich nicht."

„Die Suppe ist versalzen, die Köchin ist verliebt" (auch für die Suppe im Aberglauben verwendbar.)

Die Czechen sagen von einer versalzenen Suppe Zamilovana polivka, d. h. verliebte Suppe.

„Die Suppe anbrennen“ für etwas verderben.

„Viele Köche versalzen die Suppe.“

Deßhalb sind die Herren mehr für die Köchinnen, wobei mir der Vierzeiler einfällt:

„Oft brummt der Pessimist mit Fug
Die Suppe ist versalzen genug;
Der Optimist, der schnalzt vergnüglich:
Ja, unser Salz, das salzt vorzüglich.“

Ein spanisches Sprichwort endlich sagt: „Gelehrte Frauen und versalzene Suppen sind ungenießbar.“

Mir fällt auch der Stoßseufzer eines Junggesellen ein:

„Wer nie versalz'ne Suppen aß.
Wer nie vor lederzähen Klößen
Und halbverbrannten Schnitzeln saß,
Vor dem will ich mein Haupt entblößen,
Ihn fragen froh und freudiglich:
„Wo speisen Sie denn eigentlich?“

Ferner die Anekdote von Iwan Turgenjeff, der die Frage „Wer ist reicher?“ folgendermaßen beantwortete: „Rühmt man in meiner Gegen-

wart den reichen Rothschild, der von seinen ungeheuren Einkünften Tausende für die Erziehung armer Kinder, für die Pflege von Greisen opfert — so bin ich gerührt und preise ihn. Aber, indem ich ihn rühme und gerührt bin, kommt mir unwillkürlich eine arme Bauernfamilie in den Sinn, die ein Waisenkind, eine arme Verwandte, in ihre zerrüttete, elende Hütte aufnahm. „Wir wollen die Käthe zu uns nehmen,“ sagte das Weib, „es kostet uns zwar unseren letzten Groschen; wir werden nicht einmal Salz haben, um unsere Suppe zu salzen ...“ „Nun, dann essen wir sie ungesalzen,“ antwortete der Bauer, ihr Mann. — Bis zu diesem Bauer heran reicht Rothschild noch lange nicht!“

Solch unbedeutendes Ding, wie das Suppensalz kann weittragende Folgen haben und obwohl das Versalzen einer Suppe ihr geringster Fehler ist, so kann andernfalls das Nachsalzen für einen ehrgeizigen Küchenmeister die größte Beleidigung sein.

Ein Beispiel:

Louis Eustache Ude, von Geburt Franzose, war, wie er in seinem Werke: „Der französische

Koch", der Nachwelt berichtet, „Koch des unglücklichen Ludwig XVI. von Frankreich, später des Grafen von Sefton und zuletzt Haushofmeister des Herzogs von York". Wie hoch er seine Kunst anschlug, läßt sich daraus entnehmen, daß er den Dienst des Grafen von Sefton verließ, lediglich weil dessen ältester Sohn, Lord Molyreux, die Suppe nachgesalzen.

Denn wenn auch eine zu wenig gesalzene Suppe ein geringerer Fehler ist, als eine übersalzene, indem man den Fehler durch Nachsalzen gut machen kann, so ist es doch nicht mehr dasselbe, als wenn das Salz mit verkocht wurde. Darum sagt man in Meiningen von einer ungesalzenen Suppe: „Die Suppe schmeckt bi a tudter Jüd."

Ein anderer, nicht minder unangenehmer Suppenfehler ist das Angebranntsein der Suppe.

Zwei Sprichwörter bezeichnen eine angebrannte Suppe:

„De Supp is na Branborg fuert" und

„Die Suppe ist nach Rauchhausen,"

beide mit geographisch-humoristischen Anspielungen.

„Alter Speck macht fette Suppen."

„In eine böse Suppe kommen.“

„Es ist ihm nur eine Morgensuppe“ d. h. etwas Leichtes.

„In der Brühe sitzen.“

„Wer lange suppt, lange huppt“.

„Ein alter Hahn giebt kräftige Suppe“ mit Bezug auf erfahrene alte Leute.

„Die Suppe einbrocken“ u. s. w. u. s. w.

Das letzte Dictum kommt auch bei Schiller im „Fiesco“ V. 7 vor: „Daß Ihr's wißt, Schurken, ich war der Mann, der diese Suppe einbrockte.“

W. Huschak meint in einem Aphorismus: „Wo man uns die Suppe längst verschüttet, wird sie uns eingebrockt.“

„Er ist ein Suppenschwabe“, sagt man von Jemand, der gerne Suppen ißt.

Schon ein alter Spruch lautet:

„Wenn der Däne verliert seine Grütz,
Der Franzmann den Wein,
Der Schwab die Suppe
Und der Deutsche das Bier,
Sind sie verloren alle vier.“

„Suppenschmied“ ist die scherzweise Bezeichnung eines Koches in Mecklenburg.

Ebenso nennt man die Welschofener in Tyrol spottweise „Schuffarüerer“ von der bei ihnen beliebten Maissuppe oder Schuffa.

Die „Prügelsuppe“ hat so Mancher schon verkosten müssen, und was man in manchen deutschen Gegenden unter „Grogelsuppe“ versteht, ist nicht gut hochdeutsch in der Schriftsprache wiederzugeben.

Solcher besonderer sprichwörtlicher Suppen giebt es noch viele, z. B. die Rasselsuppe für „Schelte bekommen“, sowie eine Hadersuppe. Auch der Russe fragt: „Wartest Du auf eine Kohlsuppe“ d. h. auf Schelte? Ebenso wird im Czechischen für Schimpfworte drškova polívka gesagt, d. h. wörtlich Kuttelflecksuppe, aber da drška auch die ordinäre Bezeichnung für ein grobes, rohes Maul, so erklärt sich das Sprichwort.

In diese Serie tropischer Suppen gehört auch die Hanfsuppe. Eine Hanfsuppe essen heißt soviel wie gehenkt werden.

Und wie oft werden Revoltensuppen gekocht.

„Die Glückssuppe ist am besten, die man sich selbst kocht.“

„Gnadensuppe ist nicht für einen jeden Magen."

„Er wird eine Brummsuppe bekommen," sagt man in Schlesien von Einem, der mit einer Freiheitsstrafe bedroht ist.

Wem wurde nicht schon zuweilen eine „Geduldsbrühe" vorgesetzt?

Von Mecheln, dem belgischen Rom, wird gesagt, daß seine Bewohner sehr dumm wären, und so zirkulirt das Wort: „Er ist mit Mecheln'scher Brühe begossen" für einen dummen Menschen.

Einen kleinen Hut nennt man scherzweise einen „Suppenteller".

Auch als Titel für ganz andere Literaturerzeugnisse diente bereits die Suppe. So bringt uns H. Prambhofer Anfangs des vorigen Jahrhunderts ein „ungesalzenes, ungeschmalzenes, doch wohlgeschmackes Kirchtag-Süppel, bestehend in 34 köstlichen Speisen i. e. Kirchweyh-Predigen.

Die Franzosen sagen zur Bezeichnung sehr ferner Verwandtschaft: „Aus vielen Suppen ein Löffel."

Dazu finden sich folgende Analoga beim vergleichenden Sprichwörterstudium; so

in Oberösterreich:

„Aus der neunten Suppe ein Schnidl";

in Solothurn:

„Er isch us der sibede Suppe — n — es Tünkli";

(Hier wäre also die Verwandschaft schon um zwei Grade näher) und

in Samland:

„Er ist die zehnte Suppe vom Pastinak".

Man beachte die Progression der Zahlen 7—9—10!

Und so giebt es noch mancherlei Sprüche und Vergleiche.

Interessant ist auch die Mahnung zur oder gleich nach der Suppe nicht zu trinken. „In die Suppe trinke nicht!" sagt ein deutscher Spruch, der seine Parallelen im französischen:

„Qui boit après son potage, se procure du dommage"

und im englischen:

„If you drink in your pottage, youwill cough in your grave"

besitzt.

Ja, der Volksglaube behauptet sogar: „Wer bei der Suppe trinkt, muß im Grabe husten."

Nach Braun's Bibliothek des Frohsinns, Bd. III, Heft 3, Nr. 192 hat der berühmte englische Schauspieler Wilks, auf diesen Aberglauben, denselben persiflirend, folgende Anekdote aufgebaut: „Er konnte einst, als er rollentodt auf der Bühne lag, den Husten nicht unterdrücken, worüber das Publikum in Gelächter ausbrach. Da richtete sich der beliebte Künstler mit dem Kopfe auf und sagte: „Nun trifft ein, was mir meine Mutter prophezeit, daß ich noch im Grabe husten werde, weil ich bei der Suppe zu trinken pflegte." Reicher Applaus belohnte den schlagfertigen, geistesgegenwärtigen Mimen."

Man spricht bildlich von den Hefen- und Grundsuppen einer Sprache.

So vergleicht E. M. Oettinger in einem gastronomisch-literarischen Speisezettel Wolfgang Menzel mit einer Bouillon, Leopold Schefer mit einer Brodsuppe, Ludwig Tieck mit einer Schildkrötensuppe und Rudolf Marggraff und seinen Bruder Hermann mit einer Nudelsuppe mit Parmesankäse.

Ein schönes Wort Benzel-Sternau's lautet: „Wird die Bücherkost nicht mit der Fleischbrühe des eigenen Nachdenkens angerichtet, so ist es lose Kost, wenngleich oft schwerfällig genug."

Louise Eran hat auf der Suppe sogar ein Gesellschaftsspiel aufgebaut; es heißt die Suppe: Die Spielenden setzen sich um einen Tisch, auf dessen Mitte ein Teller steht, auf dem Stücke Papier liegen, eines weniger als es Spielende giebt. Diese Papiere müssen leicht und lose auf dem Teller liegen — etwa abgerissene Stücken einer Zeitung — sodaß sie leicht erfaßt werden können.

Einer aus der Gesellschaft beginnt eine Erzählung. Etwa so:

„Es war einmal ein König und eine Königin, die lebten herrlich und in Freuden. Sie besaßen ein großes, blühendes Reich und wurden von ihren Unterthanen angebetet. Eines Tages, da sie bei der Mittagsmahlzeit saßen und der König eben einen Löffel voll Suppe" . . . .

Bei dem Wort Suppe unterbricht sich der Erzähler und ergreift hastig ein Stück Papier aus dem dastehenden Teller. Die anderen alle

thun ein gleiches. Derjenige, der zu spät kommt und kein Stück mehr findet, muß die Erzählung fortsetzen, bis auch er das Wort Suppe wieder anzubringen weiß und dann von dem abgelöst wird, der diesmal leer ausgeht. Wer sich nicht rasch zu fassen weiß und eine Pause entstehen läßt, muß ein Pfand zahlen.

Natürlich entsteht auf diese Weise eine höchst unsinnige Erzählung, bei der es aber viel zu lachen giebt.

Mathias Corvinus pflegte zu sagen, er scheue nichts so sehr wie eine gewärmte Suppe, einen versöhnten Feind und ein bärtiges Weib.

Von Arthur Schnitzler rührt aber der Aphorismus her:

„Die Einen leben — wie man Champagner hinunterstürzt; Andere — wie man eine Suppe ißt, — löffelweise."

Die Suppe mag auch D. Haek im Sinne gehabt haben, als er seinen einfachen und doch ebenso tiefen als wahren Gedanken niederschrieb: „Die Gleichheit mag es dahin bringen, daß alle Menschen aus einer Schüssel essen, aber niemals, daß alle aus einem Buche lesen."

Nicht vergessen darf ich auch Heine's Stelle:

„Im hungrigen Magen Eingang finden
Nur Suppenlogik mit Knödelgründen,
Nur Argumente von Rinderbraten,
Begleitet mit Göttinger Wurst-Zitaten."

In der Poesie haben wir die Suppe schon des Oefteren gestreift. Schon bei Hans Sachs finden sich Suppenstellen, ich erinnere an die Komödie: „Der Ketzermeister mit den vielen Kesselsuppen"; manches Volkslied in „Des Knaben Wunderhorn" streift die Suppe. Auch in Rückert's bekanntem Gedicht „vom Bäumchen das spazieren ging" wird selbes zuletzt gefällt und

„Das größte Scheit von Allen
Ist uns vor's Haus gefallen,
— — — — — — — — — —
Das soll die ganze Wochen
Uns uns're Suppe kochen."

u. s. w. u. s. w.

Die Suppe in der Malerei, hier erinnere ich an das Bild „Klostersuppe" und an das Genrebild von G. Igler „Bei der Suppe", wie ein kleiner Junge, wie der Suppenkasper im Struwelpeter

seine Suppe nicht essen will und widerwillig dazu gezwungen wird.

Endlich sei noch der Verbindung „Suppe und stille Musik“ gedacht in folgendem, köstlich witzigen Dialog:

„Wat hast'n heute Mittag gespissen?“

„„Suppe, dat überliche war stille Musik.““

„Wat is denn det?“

„„Zaddrich Flêsch un Knochen; uf'n zaddrichen Flêsch da geigt man, un uf'n Knochen spielt man de Flöte.““

Doch kehren wir zu den Suppen-Klassikern zurück.

Außer Schiller haben noch andere Klassiker und Schriftsteller sich der Suppe besonders zu passenden Vergleichen bedient.

So sagt Lessing an einer Stelle, wo er über das Beurtheilen einer Sache spricht: „Wer auch keine Suppe kochen kann, schmeckt doch, ob sie versalzen ist.“

Unter des bereits zweimal genannten Börne „Aphorismen und Fragmenten“ befindet sich eine Stelle:

„Die öffentliche Meinung ist ein See, und man behandelt sie wie eine Suppe. Verrückte Köche stehen vor ihr — der eine wirft Salz hinein, der andere Zucker, ein dritter hebt mit dem Schaumlöffel die Blasen ab, ein vierter bläst, daß ihn die Backen schmerzen, ein fünfter will sie aufessen, ein sechster sie dem Haushund vorsetzen, ein siebenter sie ins Spülfaß schütten; wahrhaftig, die Kinder auf der Gasse werden euch noch auslachen."

Ich glaube nicht zu irren, Börne muß ein besonderer Suppenliebhaber gewesen sein, da er gar so gerne und oft von der Suppe spricht.

So sagt er z. B. ein viertesmal: „Continentalsuppen werden mit Quellwasser gesalzen."

Auch William Makepeace Thackeray muß ein Suppenfreund gewesen sein, denn in seinem Roman „Der Jahrmarkt des Lebens" findet sich das Wort Suppe nahezu so oft, wie bei Sacher-Masoch der „Pelz", bei Ohorn das Beiwort „grau" und bei E. M. Vacano die „Zähne".

Der auch mehrmals zitirte J. G. Kohl sagt unter seinen Aphorismen: „Erstlingswerke geist-

reicher Schriftsteller gleichen den sogenannten französischen Suppen, d. h. die einzelnen Ingredienzien schmecken gut und charakterisiren den originellen Kompositionsversuch eines begabten Koches, aber das Ganze würde wohlschmeckender sein, wenn es einfacher und verkochter wäre."

Ich möchte die literarische Ausbeute mit der originellen Stelle des stets launigen Heine schließen:

„Ich wollte, meine Lieder,
Das wären Erbsen klein,
Ich kocht' 'ne Erbsensuppe,
Die sollte köstlich sein."

Abgesehen von dem in diesen Versen enthaltenen Selbstbewußtsein ist der Vergleich nichts weniger als poetisch. Das durfte sich ein Heine erlauben.

Würde heute ein Musensohn ein derartiges Gedicht einer Redaktion einsenden, ich bin gewiß, diese Stelle im Briefkasten an den Pranger gestellt zu sehen mit den refusirenden sarkastischen Worten:

„N. N. in P. Wir empfehlen Ihnen das Kochbuch der Frau X."

Auch ich habe mit dieser meiner Studie eine Suppe gebraut, eine französische Suppe hoffentlich nicht im Sinne Kohls.

Ich hoffe, daß Sie mich nicht mit Goethe's Recensent tadeln:

„Die Supp' hätt' können gewürzter sein."

Mag ich auch ein schlechter Koch sein, ich habe mich bemüht, die besten Zuthaten, oder wie der terminus technicus lautet Ingredienzien, zusammenzutragen.



Gedichte von Egon Rail (Dr. Ed. Maria Schranka). Leipzig u. Spandau 1884. Verlag Hermann Oesterwitz. 3 Mark. (Vergriffen.)

Brennende Liebe, Liedercyklus von Egon Rail (Dr. E. M. Schranka). Eger 1884. Verlag A. E. Witz. 2 Mark. (Vergriffen.)

Rübezahl (Monographie). Hohenelbe 1889. Verlag des Oesterreichischen Riesengebirgs-Vereins.

Der Stoiker Epiktet und seine Philosophie, preisgekrönte philosophische Monographie. Frankfurt a. O. 1885. Verlag B. Waldmann. 2 Mark.

Cerevisiolog. Kalendarium pro 1885/86. Frankfurt a. O. Verlag B. Waldmann. 2 Mark.

Ein Buch vom Bier. 2 Bände. Frankfurt a. O. 1886. Verlag B. Waldmann. 6 Mark.

Cerevisiolog. Kalendarium pro 1886/87. Frankfurt a. O. Verlag B. Waldmann. 2 Mark.

Kaleidoskop (Feuilletons und Skizzen) von Dr. Ems. (Dr. E. M. Schranka). Tachau 1886. Verlag H. Holub. 2 Mark. (Vergriffen.)

Cerevisiolog. Kalendarium pro 1887/88. Stuttgart. Verlag M. Waag. 2 Mark.

Ahlandiana (Festschrift). Tachau 1887. Verlag H Holub. (Vergriffen.)

Die Suppe, ein Stückchen Kulturgeschichte. Prag 1887. Selbstverlag. (Vergriffen.)

Cerevisiolog. Kalendarium pro 1888/89. Stuttgart. Verlag M. Waag. 2 Mark.

Prag im deutschen Liede. Tachau 1888. Verlag H. Holub. (Vergriffen.)

Das Gelbbuch pro 1890. Prag. Verlag Vilimek.

Der neue Demokrit. I. Band. Berlin 1890. Verlag Hans Lüstenöder.

Unter der Presse:

Satura, II. Band von **Der neue Demokrit.** Verlag Hans Lüstenöder, Berlin.

Littera P.

Gedanken, eine Sammlung eigener Aphorismen.

Kulturhistorisches Lexikon der Fußbekleidungen.

u. m. A.

Verlag von Hans Lüstenöder, Berlin W 35.

So 'ne Frau wie meine Frau.

Eine Ehestandshumoreske

von

Mary A. Denison.

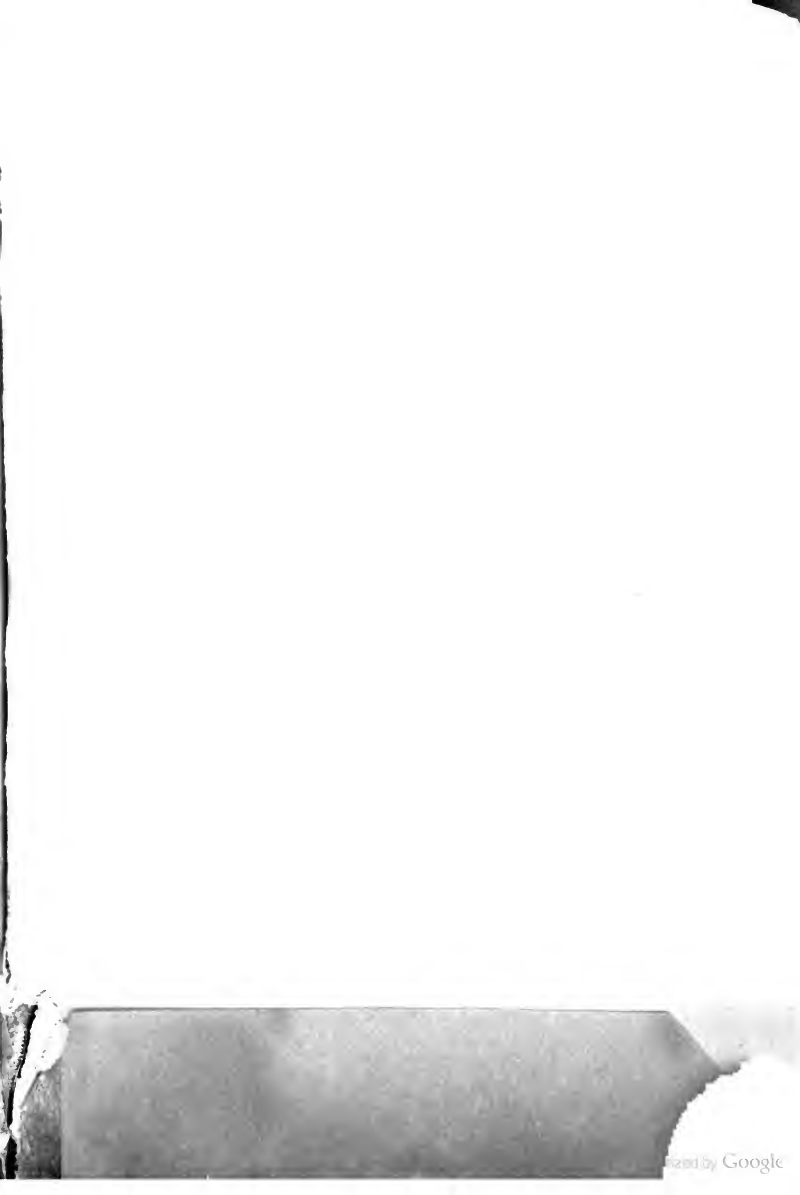
Preis Mk. 1.50

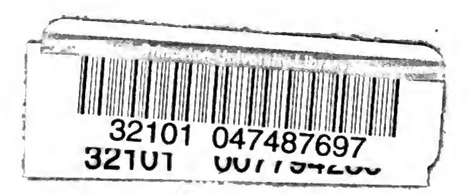
in schmuckem Leinwandpapier-Umschlag.

Ein kleines Festgeschenk seiner reizenden Ausstattung nach, tritt uns in dem Buche: „So 'ne Frau wie meine Frau“ entgegen. Die Verfasserin, Mary Denison, giebt hierin ein Pendant zu ihrem früheren allerliebsten Werke: „So 'n Mann, wie mein Mann“ und wird wohl auch mit ihrer neusten Ehestandshumoreske allgemeinen Beifall finden. Denn diese Lissa ist ein entzückendes Frauchen mit ihrer schädlichen Herzensgüte, eine köstliche Figur vom Scheitel bis zur Zehe. Auch die anderen Personen: ihre Schwägerin Jo, die Näherin Tiddy, die Dichterin Ellery, der Professor Konrad bewegen sich wie lebend vor unseren geistigen Augen. Das Buch ist überreich an reizend humoristischen Momenten; die treffliche Übersetzung stammt von Egon Berg.

St. Petersburger Herold.

Druck von Oscar Brandstetter in Leipzig.







Druck von Oscar Brandstetter, Leipzig.

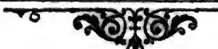


image
not
available

